



Produktspezifikation über BIO Kokosblütenzucker

Artikel:	BIO Kokosblütenzucker
Körnung:	0,01 - 0,2 mm
Artikel-Nr.:	5560
Verpackung:	25 kg in PE-Papiersäcken
Haltbarkeit:	5 Jahre
Lagerung:	Trocken
Herkunft:	Indonesien
Glykämischer Index:	35

Beschreibung:

BIO Kokosblütenzucker ist eine Indonesische & Indische Zucker-Spezialität, die in einem aufwendigen Prozess gewonnen wird. Er wird von den Bauern in traditioneller Handarbeit hergestellt und versorgt zahlreiche Familien mit einem festen und geregelten Einkommen. Der BIO Kokosblütenzucker mit seinem feinen Karamellaroma passt wunderbar zu allen Desserts, Torten, Pfannkuchen, heißen Getränken oder Cocktails. BIO Kokosblütenzucker enthält im Vergleich zu Rohrzucker nicht nur ein Vielfaches an Mineralstoffen und Antioxidantien, sondern besitzt außerdem auch einen niedrigen Glykämischen Index (GI-Wert) von 35, etwa den halben Wert von Rohrohrzucker. Das kommt auch der wachsenden Zahl von Diabetikern zugute, da starke Blutzuckerschwankungen deutlich reduziert werden.

Verwendung: Speisezucker

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen:	Braun
Geschmack:	Süß, mit karamell-malz Note
Form:	Fein





Untersuchungsergebnisse:

Das Produkt ist frei von folgenden Allergenen:

- Glutenthaltiges Getreide
- Krustentiere
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch
- Nüsse
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- Schwefel
- Lupinen
- Weichtiere

Nährwertkennzeichnung:

Energie	1597kJ/ 376kcal	kcal/100g
Fett	0,1 g	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	g/100g
Kohlenhydrate	91,9 g	g/100g
davon Zucker	86,6 g	g/100g
Eiweiß	1,2 g	g/100g
Salz	0,5 g	g/100g
Kalium	1,33	g/100g
Vitamin A	0,27	ppm
Vitamin C	0,021	g/100g
Kalzium	12,0	mg/100g
Eisen	0,414	mg/100g
Phosphor	83,0	mg/100g
Magnesium	29,0	mg/100g

Unser BIO Kokosblütenzucker ist ein Naturprodukt. Natürliche geringe Schwankungen in der Farbe, Körnung und der chemischen Zusammensetzung sind normal und stellen keine Qualitätsminderung da.





Gesetzliche Bestimmungen:

Dieses Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den jeweiligen geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Alle Angaben wurden sorgfältig zusammengestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Deshalb und aufgrund möglicher Gesetzesänderungen erfolgen die enthaltenen Hinweise ohne Zusicherung, Gewährleistung oder Garantie.

Die Ware wurde nicht mit Hilfe gentechnologischer Verfahren direkt oder indirekt unter Verwendung gentechnologisch modifizierter Organismen / Hilfsstoffen hergestellt. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

Zur Herstellung wurden weder bestrahlte Rohstoffe eingesetzt noch wurde das Produkt selbst einem Bestrahlungsprozess unterzogen.

Die genannten Werte beziehen sich auf das von unabhängigen Laboratorien stichprobenartig untersuchte Analysematerial.

Die vorliegende Produktspezifikation entbindet den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Die Verpackung entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen gemäß Verordnung (EG) 1935/2004.

Erstellt von:	Viktoria Gohl
Erstellt am:	20.03.2015
Version:	Nr. 2/2015

