



## Produktspezifikation

Artikel:	<b>BIO Tonka Zucker</b>
Artikel-Nr.:	5585
Zutaten:	Rohrohrzucker* 98%, gemahlene Tonkabohnen* 2%
Körnung:	0,01-0,3 mm
ICUMSA:	Max. 450
Verpackung:	5 kg in PE-Beutel
Haltbarkeit:	2 Jahre ab Produktion
Lagerung:	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
Herkunft:	Argentinien, Brasilien
Feuchtigkeitsgehalt:	ca. 0,50 %
<b>*Aus kontrolliert biologischen Anbau</b>	



### Sensorische Eigenschaften:

Aussehen:	Hellbraun
Geschmack:	Süß
Form:	Kristallin

### Beschreibung:

Die faszinierende Tonka-Bohne ist inzwischen weit mehr als nur ein Geheim-Tipp für Freunde sinnlich-exotischer Gerichte. Gerade für Süßspeisen wie Soufflé, Parfait, Milchreis, Gebäck oder die fantastische Crème Brûlée ist die Tonka-Bohne perfekt geeignet. Die Aromen von Vanille, Mandeln, Marzipan und Waldmeister versprechen eine wahre Geschmacksexplosion.

Da die Tonka-Bohne auf Grund ihrer unglaublich intensiven Aromen gar nicht so einfach zu dosieren ist, lag es nahe, diese mit bestem Rohrohrzucker im idealen Mischungsverhältnis zu kombinieren.

Probieren Sie Biova Tonka-Zucker in Heißgetränken oder Süßspeisen, verfeinern Sie Ihre Schlagsahne oder geben Sie Ihrer Tomatensauce eine Prise Tonka-Zucker hinzu. Nie war die Verwendung und Verarbeitung der Tonka-Bohnen einfacher.

Tonka-Zucker ist übrigens auch eine echte Alternative zum Vanille-Zucker.





**Verwendung:**

Speisezucker

**Verzehrempfehlung**

5g Tonka Zucker zu verschiedenen Süßspeisen und Desserts

**Gentechnik:**

Kein GMO vorhanden nach EG (VO) 1829/2003 und 1830/2003 sowie EGGentDurchfG.

**Nährwertkennzeichnung:**

Energie	1656 kJ / 390 kcal	kcal/100g
Fett	0,1 g	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	g/100g
Kohlenhydrate	97,4 g	g/100g
davon Zucker	97,4 g	g/100g
Eiweiß	0,1g	g/100g
Salz	0,01 g	g/100g





**Richt- und Warnwerte für getrocknete Kräuter und Gewürze gemäß der Empfehlung (in Revision) der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)**

Mikrobiologischer Befund	Warnwert	Richtwert	Einheit	Verfahren
Gesamtkeimzahl			KBE/g	DIN EN ISO 4833-1
Hefen			KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
Schimmelpilze		1,0*10 <sup>5</sup>	KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
E. Coli	1,0*10 <sup>4</sup>	1,0*10 <sup>3</sup>	KBE/g	DIN ISO 16649-2
Bacillus cereus, präsumtiv	1,0*10 <sup>4</sup>	1,0*10 <sup>3</sup>	KBE/g	DIN EN ISO 7932
Sulfitred.Clostridien, Sporen	1,0*10 <sup>4</sup>	1,0*10 <sup>3</sup>	/g	DRCM-B., 36°C, 3 d
Salmonellen			/ 25g	§64 LFGB L 00.00-20

**Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln VERORDNUNG (EG) Nr. 1881/2006 DER KOMMISSION vom 19. Dezember 2006**

Chemischer Befund	Höchstgehalt	Einheit	Verfahren
Aflatoxine, Summe aus B1,B2,G1 und G2	10,0	µg/Kg	§64 LFGB L 23.05-2, mod.





**Anforderungen an Pestizide nach der Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in Gewürzen.**

Pestizidrückstände	Höchstgehalt	Einheit	Verfahren
Pestizide GC-MSD			§64 LFGB L 00.00-115, mod.
Pestizide LC-MS/MS			§64 LFGB L 00.00-115, mod.
Organische Chlorpestizide			
DDT-p,p			
DDT, gesamt	1	mg/kg	GC, massenspektrometrisch
Org. Phosphorpestizide			
Org. Stickstoffpestizide			GC, massenspektrometrisch
Folpet	0,1	mg/kg	LC, massenspektrometrisch
Phthalimid			
Folpet/Phthalimid, gesamt			
Pyrethroide		mg/kg	GC, massenspektrometrisch
Weitere Pestizide, Synergisten			
Biphenyl	0,05		





**Allergene: (Checkliste/Use of ingredients with allergenic substances)**

Produkte enthalten	Products contain	Ja/Yes	Nein/No
Glutenhaltiges Getreide ( d.h. weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut- oder Hybridstämme davon ) und erzeugnisse.	Cereals containing Gluten (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains ) and produkts thereof		X
Krebs und Krebstiererzeugnisse	Crustaceans and product thereof		X
Ei und Eierzeugnisse	Egg and product thereof		X
Fisch und Fischerzeugnisse	Fish and product thereof		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Peaanut and product thereof		X
Soja und Sojaerzeugnisse	Soy and produkt thereof		X
Milch und Milcherzeugnisse	Milk and produkts thereof		X
Schalenfrüchte ( d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss und -erzeugnisse	Nuts ( i.e. almond, hazelnut, walnut cashew, pacan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia nut, queens land nut,) and produkts thereof		X
Sellerie und Senferzeugnisse	Celery and products		X
Senf und Senferzeugnisse	Mustard and produkts thereof		X
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Sesame seeds and produkts thereof		X
Schwefeldioxid und Sulfite ( > 10mg/kg	Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10mg/kg or 10mg/liter		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Lubin		X
Weichtier und Weichtiererzeugnisse	Mollusces		X





### Allergene:

Alle unsere Produkte werden bei uns liebevoll von Hand abgefüllt. Wir sind sehr darauf bedacht, dass nur die reinen Produkte in die Verpackungen gelangen. Die Kreuzkontamination von Allergenen ist jedoch nicht gänzlich auszuschließen. Dieses betrifft Substanzen wie Sesam, Sellerie, Lupinen, Schalenfrüchten, Erdnüssen, Gluten haltigem Getreide und Soja ist.

### 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 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: T.Ohlbrock	Geprüft: R.Deckert	Freigegeben: T.Ohlbrock	Datum: 07.02.2018
--------------------------	--------------------	-------------------------	-------------------

\*Diese Spezifikation wurde EDV-technisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig

