

Weizen

100% Bio (EU VO 834/2007 Norm),
Bioland, Deutsche Landwirtschaft

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal:	1378 kJ / 326 kcal
Fett:	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	59,6 g
davon Zucker:	0,6 g
Ballaststoffe:	13,3 g
Eiweiß:	11,4 g
Salz:	<0,01 g

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status: Lebensmittel

Allergiehinweise

Weizen:	enthalten
Gluten:	enthalten
Lupinen:	nicht enthalten*
Sesam:	nicht enthalten*

Nicht enthalten und nicht im Betrieb verarbeitet werden: Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Sulfid

*Bitte lesen Sie unsere zusätzlichen Hinweise zur Allergie-Information

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

Rohkostqualität:	ja
vegan:	ja
vegetarisch:	ja

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verp. material:	Papier
Verp. Art:	Papiersack

Angaben zu LMIV

Inverkehrbringer:	Iburgshof Getreideaufbereitung Wolf Jost Iburgshof 1 D-49191 Belm
-------------------	--

Zusätzliche Hinweise zur Allergie-Information

Die o.g. Allergiehinweise entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und beruhen auf den uns vorliegenden Lieferantenerklärungen in Bezug auf die enthaltenen Rohstoffe.

Zur Problematik der Kreuzkontamination von Allergenen teilen wir Ihnen mit, dass der Iburgshof durch regelmäßige Reinigungsmaßnahmen an den Reinigungs-, Förder- und Abfüllmaschinen bestrebt ist, das Risiko einer Verschleppung von potentiell allergenen Stoffen so gering wie möglich zu halten. Allerdings können wir aufgrund unserer Produktvielfalt eine Kreuzkontamination mit den in unserem Betrieb verwendeten Allergenen nicht völlig ausschließen, so dass diese möglicherweise in Spuren enthalten sein könnten. Auch eine Kreuzkontamination auf der Lieferantenseite ist nicht grundsätzlich ausgeschlossen. Detaillierte Informationen zu Art und Umfang einer möglichen Kreuzverunreinigung teilen wir Ihnen auf konkrete Nachfrage gerne mit.

Erfahrungsgemäß können im Bereich unserer Abfüllung die jeweils nach Lupinen oder Sesam zuerst abgefüllten Säcke/BigBags eine Kontamination erfahren. Diese nimmt dann im Verlauf der weiteren Abfüllung deutlich ab. Durch erneute Zuführung dieser zuerst abgefüllten Mengen auf die Siebreinigungsanlage lässt sich das Auftreten von unbeabsichtigt eingetragenen Allergenen in das Endprodukt deutlich reduzieren.

Aufgrund unserer Erfahrungswerte und aufgrund der Tatsache, dass wir nur mit ganzen Körnern, nicht aber mit vermahlenden oder flüssigen Produkten arbeiten, können wir Ihnen bestätigen, dass die Spurenverunreinigung im Bereich von unter 2 mg/kg liegt.

Das sogenannte „Vitalkonzept“ der freiwilligen Allergenspurenkennzeichnung sieht eine Spurenkennzeichnung erst oberhalb von 2 mg/kg vor. Insofern lehnen wir den Hinweis „in Spuren enthalten“ für dieses Produkt ab, da er einen höheren Anteil an allergenen Stoffen und damit ein höheres Risiko nahelegt als tatsächlich vorhanden ist.

Da Getreideprodukte in der Regel nicht in 1-kg-Chargen verzehrt und häufig auch noch verarbeitet (z.B. gebacken) werden, dürfte die tatsächlich aufgenommene Menge allergener Stoffe noch deutlich darunter liegen.

Ob trotzdem eine individuelle allergische Reaktion auch unterhalb der o.g. möglichen realen Konzentrationen stattfinden kann, darüber liegen noch keine gesicherten Erkenntnisse vor. Im Zweifelsfall sollte die persönliche Risikoabschätzung mit einer allergologischen Fachkraft besprochen werden. Dabei sollte diese Spezifikation vorgelegt werden.