

Frießinger Mühle GmbH
 Brühlstraße 13
 74206 Bad Wimpfen
 Telefon: (0 70 63) 97 97-0
 Telefax: (0 70 63) 97 97 97
 e-mail: info@friessinger-muehle.de
 internet: www.friessinger-muehle.de

Frießinger

Mühle



QS-Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel

Frießinger Mühle GmbH · Postfach 260 · 74201 Bad Wimpfen

Artikelpass

Stand: Mai 2016

Sortimentsgruppe: Körner

Artikelbezeichnung:	Quinoa
Lief.-Artikel-Nr.:	525950
Verpackungsart:	PP-Folienbeutel im Tray
Verkaufseinheit:	5 x 1kg
Nettogewicht:	1.000g
Bruttogewicht:	ca. 1.005g
Abmessung Einzel-Artikel (HxBxT):	ca. 18 x 13 x 7[cm]
Abmessung Verkaufseinheit (HxBxT):	ca. 21 x 15 x 38 [cm]
EAN-Nr. Einzel-Artikel:	4.006.363.110.918
EAN-Nr. Verkaufseinheit:	4.006.363.110.925
Zolltarifnr.:	1008 9000
Anzahl VKE pro Lage:	16
Anzahl Lagen pro Palette:	5
Anzahl VKE pro Palette:	80
Palettenhöhe:	120 cm (Höhe inkl. Pal.)
MHD (in Monaten):	12
Restlaufzeit (in Monaten):	10
Lagertemperatur:	Kühl und trocken lagern

VKE= Verkaufseinheit

Produktspezifikation

Quinoa

Frießinger Mühle GmbH
Brühlstr. 13
74206 Bad Wimpfen
Tel.: 0 70 63-97 97 0

Seite 1 von 3
29.04.2016
Revision: 1.0



1. Bezeichnung

Quinoa

2. Beschreibung:

Quinoa ist eine alte Kulturpflanze der Andenländer. Die Samen zeichnen sich durch einen hohen Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen aus wie z.B. Magnesium, Eisen und Zink.

- a) Aussehen: hellbeige, runde Quinoakörner
- b) Geruch: arteigen, nussig, ohne Fremdgeruch
- c) Geschmack: arteigen, ohne Fremdgeschmack
- d) Textur: fest

3. Herkunft

Peru, Bolivien

4. Zutaten

Quinoa

5. Transport- / Lagerbedingungen

- Trocken und vor Wärme geschützt
- MHD unter genannten Voraussetzungen mind. 12 Monate
- RLZ unter genannten Voraussetzungen mind. 10 Monate

7. Verpackung

1kg

In Anlehnung an die EU-VO 1935/2004, Artikel 16 bestätigen wir, dass alle verwendeten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Loskennzeichnung: TT.MM.JJ

8. Analytische Daten

a) mikrobiologische Daten

Kriterium	maximaler Wert	Einheit
Gesamtkeimzahl	1 000 000	KbE/g
Enterobacteriaceae	1 000 000	KbE/g
Hefen	1 000	KbE/g
Schimmelpilze	10 000	KbE/g
Escherichia coli	100	KbE/g
Staphylococcus aureus	1 000	KbE/g
Bacillus cereus	1 000	KbE/g
Salmonellen	n.n.	25g

Produktspezifikation Quinoa	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel.: 0 70 63-97 97 0 Seite 2 von 3 29.04.2016 Revision: 1.0	
--------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

b) Produktspezifische Werte*

Parameter	Wert	Einheit
Feuchte	< 14,0	%
Aw-Wert	< 0,7	
Reinheit	ca. 99,9	%
Fremdarten, Steine	< 0,1	%

c) Nährwerte*

	pro 100 g Trockenprodukt
Brennwert (kJ/kcal)	1542 / 365
Fett (g)	5,9
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,5
Kohlenhydrate (g)	62,4
davon Zucker (g)	1,6
Ballaststoffe (g)	6,9
Eiweiß (g)	12,2
Salz (g)	< 0,01

* Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

9. Rückstände und GMO

Rückstandsanalytik und Mikrobiologie entsprechen den jeweiligen Höchstmengen-Verordnungen bzw. den Empfehlungen der DGHM. Pflanzenschutzmittelrückstände gemäß den BNN-Orientierungswerten.

Das Produkt ist des Weiteren frei von genmanipuliertem Material gemäß GMO-Verordnung EG/1829/2003 und EG/1830/2003.

Produktspezifikation

Quinoa

Frießinger Mühle GmbH
Brühlstr. 13
74206 Bad Wimpfen
Tel.: 0 70 63-97 97 0

Seite 3 von 3
29.04.2016
Revision: 1.0



10. Allergene

Potentielle Allergene Stoffe nach Anhang II Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	Im Produkt enthalten		Eventuell Kreuz- kontamination möglich		wenn ja, aus welcher Zutat
	ja	nein	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spuren möglich
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch- und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesam und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spuren möglich
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, als SO ₂ angegeben.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Das Produkt besitzt Lebensmittelqualität. Ist eine Änderung des Produktes vorgesehen, so wird dies mit dem Kunden vereinbart.

Frießinger Mühle GmbH

Qualitätssicherung