


**Spezifikationsblatt (gültig ab 09/2018)**  
**Geschälte Hanfsamen (biologisch kontrollierter Anbau)**

S1/2

Produktspezifikationen			
Produkt	Geschälte Hanfsamen	Produktcode	
Produktbeschreibung	Nüsse der Gattung Cannabis Sativa und der Sorten Jubileu, Zenit, Finola. Biologisch kontrollierter Anbau und biologisch kontrollierte Verarbeitung (aus Roh-Hanfsamen, kalt bearbeitet, chemikalienfrei, ohne Hexan)		
Herkunft	Unsere Hanfsamen werden ausschließlich in der EU angebaut und kontrolliert verarbeitet.		
Erntejahr	2018	Geschält/Verarbeitet	2018
Akkreditiert Biologisch kontrollierter Anbau  DE-ÖKO-070	Kontrollcode DE-ÖKO-070	Zertifizierungsnummer DE-BE-070-5557-B	
Allgemeine Erfordernisse	Die Ware unterliegt dem Lebensmittelgesetz. Es handelt sich um ein reines Naturprodukt. Frei von Zusätzen jeglicher Art, keine Konservierungsmitteln, keine Additive.		
Nutzung	Lebensmittel zum Direktverzehr und zur Weiterverarbeitung		
Sensorische Anforderungen	Aussehen	Weiß-beige Nüsse	
	Geruch/Geschmack	Charakteristisch nussig	
	Textur	Seidig	
Besatz/Reinheit	Reinheit > 99 %. Fremdbesatz/grüne Samenschalen < 1 %		
NON-GMO	Kein gentechnisch verändertes Produkt		
Allergen und Gluten Frei	nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II		
Verpackung 20 kg	vakuumverpackte Plastiksäcke, aus lichtundurchlässigem lebensmittelechtem Material. Gefüllt mit Stickstoff.	Haltbarkeit	14 Monate
Lagerbedingungen	Luftverschlossen, trocken und kühl (6-8 Grad), ohne direkten Lichteinfluss		
Zusammensetzung und Nährwert	<b>Nährwerttabelle (Durchschnittswerte pro 100 g)</b>		
	Energie, kJ/kcal	2507kJ/605kcal	
	Fett	51,7 g	
	Davon:		
	- gesättigte Fettsäuren	4,8 g	
	- einfach ungesättigte	5,4 g	
	- mehrfach ungesättigte	39,1 g	
	Kohlehydrate	0,9 g	
	Davon:		
	Zucker	0 g	
	Ballaststoffe	4,2 g	
	Proteine	32,1 g	
	Salz	0,03 g	
	Vitamin A	375 µg	
Vitamin D	12,5 µg		
Vitamin E	2 mg		

**Spezifikationsblatt (gültig ab 09/2018)**

**S2/2**

**Geschälte Hanfsamen (biologisch kontrollierter Anbau)**

Fettsäureverteilung im Fettanteil in %	Myristinsäure (14:0)	< 1	α- Linolensäure (18:3)	13 – 30
	Palmitinsäure (16:0)	5-12	Stearidonsäure (18:4)	< 2
	Palmitoleinsäure (16:1)	< 1	Arachinsäure (20:0)	< 2
	Margarinsäure (17:0)	< 1	Eicosadiensäure (20:2)	< 1
	Stearinsäure (18:0)	1-4,5	Eicosensäure (20:1)	< 1
	Ölsäure (18:1)	9-17	Behensäure (22:0)	< 1
	Linolsäure (18:2)	45 – 65	Lignocerinsäure (24:0)	< 1
	γ-Linolensäure (18:3)	4		
Anteil essentieller Aminosäuren in 100 g Produkt	Typische Verteilung		Summenwert > 13 g	
	Arginin	3,58 g		
	Leucin	2,04 g		
	Valin	1,47 g		
	Phenylalanin	1,4 g		
	Isoleucin	1,3 g		
	Lysin	1,13 g		
	Threonin	1,05 g		
	Histidin	0,82 g		
	Methionin	0,75 g		
	Tryptophan	0,25 g		
	Arginin	3,58 g		
<b>Summe</b>	<b>13,63 g</b>			
		<b>Range</b>	<b>Verordnung</b>	
Mikrobiologische Untersuchungen in KbE/g	Salmonellen	in 125 g nicht nachweisbar		VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005
	Staphylokokken	< 10 <sup>2</sup>		
	Escheria coli	Nicht nachweisbar (< 10)		
	Aerobe mesophile Keimzahl	<3*10 <sup>5</sup>		
Chemische-analytische Werte	Pestizide	Nicht nachweisbar (< 0,01 mg/kg)		
	Mykotoxine	< Aflatoxin total < 4 µg/kg, Ochratoxin < 3 µg/kg		(EG) Nr. 1881/2006)
	Schwermetalle	< Blei < 0,1 mg/kg, Cadmium < 0,2 mg/kg, Quecksilber <0,1 mg/kg		(EG) Nr. 1881/2006)
	PAH	< 2 µg/kg		(EG) Nr. 1881/2006)
	THC (total)	< 5 mg/kg		Empfehlung EIHA
	Säurezahl	< 4 mg KOH/g		
	POZ	< 15 meq/kg		