

Produktangaben	
Artikelnummer	
Lieferant (Spezifikation nur gültig für Ware dieses Lieferanten)	
Artikelbezeichnung	Vanille Bourbon gemahlen bio
Bezeichnung des Lebensmittels	Bourbon Vanille gemahlen
Ursprung (Artikel kann aus den folgenden Ursprüngen stammen)	Madagaskar weitere Ursprünge verfügbarkeitsbedingt möglich
Landwirtschaftlicher Ursprung	Nicht-EU-Landwirtschaft
Produktbeschreibung	Vanilleschote (Bourbon Vanille), getrocknet und gemahlen hergestellt aus Zutaten aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848
Botanische Bezeichnung	Vanilla Planifolia
Zolltarifnummer	09052000
Zutatenliste	Bourbon Vanille gemahlen* *aus kontrolliert biologischem Anbau
Produktbild (Beispielfoto, nicht chargenbezogen, Abweichungen möglich)	
Zubereitung	
Verwendung Zur Ernährung des Menschen bestimmt und verzehrt werden.	
Gebrauchshinweis für Verbraucher	
Weitere Produkteigenschaften Vegan Rohkost* Glutenfrei (< 20 ppm) gemäß Analyse Superfood	
	Ja
	Nein
	Nein
	Nein

*„Rohkost“ ist kein einheitlich definierter Begriff und es gibt hierzu unterschiedliche Auffassungen. Bei Covitar s.r.o. umfasst er sowohl Produkte, die während ihres Herstellungsprozesses nicht über 45°C erhitzt werden als auch sonnengetrocknete Früchte. Die Temperaturen beim Transport werden nicht berücksichtigt, da hierzu keine ausreichend gesicherten Informationen vorliegen. Es werden überwiegend ungekühlte Container und LKW eingesetzt. Die Angaben zu Herstellungs- und Prozesstemperaturen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten.

Nährwertangaben durchschnittlich je 100g

Energie (kJ / kcal)	1359 / 325
Fett (g)	3,3
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,9
Kohlenhydrate (g)	57,8
davon Zucker (g)	57,2
Ballaststoffe (g)	24,0
Eiweiß (g)	4,0
Salz (g)	0,000

Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Quelle: Literaturrecherche

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	dunkelbraun
Geruch/Geschmack	arteigen, nach Vanille, ohne Fremdgeruch und –geschmack
Konsistenz	fein körniges Pulver, frei fließend

Chemisch-physikalische Parameter

Da es sich um eine automatisch erstellte Spezifikation handelt, sind nicht alle Parameter auf jedes Produkt anwendbar.

Feuchtegehalt	max. 10 %
Größe, Mahlgrad	300-400µm
Vanillingehalt	min. 1 %

Mikrobiologische Parameter nach den DGHM-Richt- und Warnwerten für Kräuter und Gewürze, 2018

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
E. Coli	1.000	10.000
Schimmelpilze	100.000	
Präsumtive Bacillus cereus	1.000	10.000
Clostridium perfringens	1.000	10.000
Salmonella		n.n. in 25g

Die mikrobiologischen Parameter sind, soweit nicht durch Analyse bestätigt, Richt- und Warnwerte, die je nach Ursprung und Ernte natürlichen Schwankungen unterliegen.

Lagerung und Haltbarkeit

Mindesthaltbarkeit	min. 24 Monate ab Produktionsdatum
Lagerungshinweis	Originalverpackt, trocken und lichtgeschützt Lagerung bei < 20 °C, max. 65% Luftfeuchtigkeit

Verpackung

Netto-Gewicht pro Verkaufseinheit in kg	20,00 kg
Verpackungsmaterial (Artikel kann verfügbarkeitsbedingt folgende Verpackungsarten aufweisen)	Karton, PE-Beutel verschweißt

Die Verpackung des Produktes entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Bedarfsgegenstände-Verordnung (EG) 1935/2004 und den EG-Richtlinien 10/2011 und 94/62.



Produktspezifikation

Vanille Bourbon gemahlen bio

Dok.-Nr.: 743

Version: 04

Datum: 7/2026

Seite 3 von 4

GVO Status

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt.

Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Pestizide

Das Produkt entspricht der Verordnung (EU) Nr. 2018/848.

Mykotoxine/Schwermetalle

Das Produkt entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 2023/915 und den aktuell gültigen Ergänzungen.

Fremdmaterial

Fremdkörper sind technisch nicht vollständig auszuschließen, werden jedoch auf geringstem Niveau gehalten.

Schädlinge

Das Produkt ist frei von lebenden Schädlingen in allen Entwicklungsstadien.

Liste der Allergene gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011

	lt. Rezeptur enthalten	Kreuzkontamination möglich	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide u. Erzeugnisse	-	-	
Weizen	-	-	
Roggen	-	-	
Gerste	-	-	
Hafer	-	-	
Dinkel	-	-	
KAMUT® Khorasan Weizen	-	-	
Hybridstämme	-	-	
Krebstiere u. -erzeugnisse	-	-	
Eier u. -erzeugnisse	-	-	
Fisch u. -erzeugnisse	-	-	
Erdnüsse u. -erzeugnisse	-	-	
Soja u. -erzeugnisse	-	-	
Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose	-	-	
Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	-	-	
Mandeln	-	-	
Haselnüsse	-	-	
Walnüsse	-	-	
Cashewkerne	-	-	
Pekannüsse	-	-	
Paranüsse	-	-	
Pistazien	-	-	
Macadamia	-	-	
Sellerie u. -erzeugnisse	-	-	
Senf u. -erzeugnisse	-	-	
Sesam u. -erzeugnisse	-	-	
SO₂ > 10mg Sulfid	-	-	
Lupinen u. -erzeugnisse	-	-	
Weichtiere und -erzeugnisse	-	-	

k.A. = keine Angabe möglich

Die angegebenen Informationen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten und werden bei uns nicht durch Analysen überprüft.

Covitar s.r.o.

Rybná 716/24

11000 Praha 1

Czech republic

email: tawico@gmail.com

Web site: www.covitar.cz

tel: 00420 734 393 011