

Produktspezifikation Product specification



Produktbezeichnung **Bio Kokosblütensirup dunkel**
Product name **Organic coconut blossom syrup dark**

Definition Durch Kochen, Filtration und Konzentration gewonnener Kokosblütensirup

Definition Coconut blossom syrup obtained by boiling, filtration and concentration

Botanische Herkunft *Cocos nucifera inflorescence oder/or spadix*
Botanical Origin

Herkunft Indonesien
Origin Indonesia

Organoleptik Organoleptic

Geschmack Taste	Süßer Fruchtgeschmack, ohne Fremdgeschmack Sweet fruit flavour, without off taste
Geruch Odour	Arteigener Geruch Characteristic odour
Aussehen Appearance	Dunkelbraun Dark brown
Konsistenz Consistency	Viskos Viscous

Physikalisch chemische Prüfkriterien Physical chemical parameters

Parameter Parameters	Einheit Unit	Limits
Brix Brix	%	76,5 – 78,5
pH-Wert pH-value	pH	≤4,5

Zuckerprofil Sugar profile

Parameter Parameters	Einheit Unit	Limits
Bezogen auf Nass- Produkt / Based on Wet Base:		
Glucose Glucose	g/100g	≈17

Fruktose Fructose	g/100g	≈15
Saccharose Sucrose	g/100g	≈43
Invertzucker Invert sugar	g/100g	≈32
Gesamtzucker Total sugar	g/100g	≈75
Bezogen auf Trockensubstanz / Based on dry solid base:		
Glucose Glucose	%	≈22
Fruktose Fructose	%	≈19
Saccharose Sucrose	%	≈55
Invertzucker Invert sugar	%	51-66,5
Gesamtzucker Total sugar	%	≈97

Mikrobiologische Prüfkriterien Microbiological parameters

Parameter Parameters	Einheit Unit	Limits
Aerobe Gesamtkeimzahl Aerobic Plate count	KbE/g CfU/g	≤1000
Hefen Yeast	KbE/g CfU/g	≤200
Schimmel Mould	KbE/g CfU/g	≤200
Coliforme Keime Coliforms	KbE/g CfU/g	≤10
E.Coli	KbE/30g CfU/30g	negativ
Salmonella spp.	KbE/100g CfU/100g	negativ



Durchschnittliche Nährwerte Average nutritional values

	pro 100g per 100g	pro 100ml per 100ml
Energie Energy	1304kJ / 307kcal	1825kJ / 430kcal
Fett Fat	0g	0g
davon gesättigte Fettsäuren of which saturated	0g	0g
Kohlenhydrate Carbohydrates	76g	106g
davon Zucker of which sugars	75g	105g
Ballaststoffe Dietary Fibres	0g	0g
Eiweiß Protein	0,7g	1,0g
Salz Salt	0,07	0,10

Spezielle Ernährungshinweise Special dietary information

Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan
Laktosefrei, Laktosegehalt < 0,1g/100g Lactose free, lactose content < 0,1g/100g	Glutenfrei, Glutengehalt < 20mg/kg Gluten free, gluten content < 20mg/kg
Das Rohmaterial kann gemäß Kosher Standards zertifiziert werden. The raw material is qualified to be certified according to kosher standard.	

Regulatorische Hinweise Regulatory information

Das Produkt entspricht dem aktuell geltenden nationalen und europäischen Lebensmittelrecht mit allen derzeit geltenden ergänzenden Vorschriften und Richtlinien.

The product complies with the currently applicable national and European food law with all currently applicable supplementary regulations and guidelines

Allergene gem. VO (EG) 1169/2011, Anhang II According to EG (VO) 1169/2011, Annex II	Keine Allergene vorhanden No allergens present
GVO-Screening GMO-Screening	VO (EG) 1829/2003
Kontaminanten Contaminants	VO (EU) 2023/915
Pestizide Pesticides	VO (EG) 396/2005

Lebensmittelsicherheit Food Safety	VO (EU) 178/2002
Lebensmittelhygiene Food Hygiene	VO (EU) 852/2004
Ionisierende Strahlung Ionising radiation	VO (EG) 1999/2; VO (EG) 1999/3
Bio-Erzeugnis Organic product	VO (EU) 2018/848
Bio-Kontrollstelle Organic control office	Prüfinstitut Lacon GmbH; DE-ÖKO-003
Kontroll-Nummer des Betriebes Control no of the company	DE-HH-003-62274-BCD

Lagerbedingungen Storage conditions

Konditionen Conditions	Trocken und lichtgeschützt, nicht kühlen oder einfrieren Dry and light protected, do not refrigerate or freeze
MHD BBD	in IBC/ Fass: 12 Monate bei $\leq 25^{\circ}\text{C}$ oder 24 Monate bei $\leq 12^{\circ}\text{C}$ in Squeezer: 24 Monate in IBC/ drum: 12 months at $\leq 25^{\circ}\text{C}$ or 24 months at $\leq 12^{\circ}\text{C}$ in Squeezer: 24 months
Restlaufzeit Remaining term	2/3 des MHD 2/3 of BBD

Lebensmittelsicherheit Food Safety	VO (EU) 178/2002
Lebensmittelhygiene Food Hygiene	VO (EU) 852/2004
Ionisierende Strahlung Ionising radiation	VO (EG) 1999/2; VO (EG) 1999/3
Bio-Erzeugnis Organic product	VO (EU) 2018/848
Bio-Kontrollstelle Organic control office	Prüfinstitut Lacon GmbH; DE-ÖKO-003
Kontroll-Nummer des Betriebes Control no of the company	DE-HH-003-62274-BCD

Lagerbedingungen Storage conditions

Konditionen Conditions	Trocken und lichtgeschützt, nicht kühlen oder einfrieren Dry and light protected, do not refrigerate or freeze
MHD BBD	in IBC/ Fass: 12 Monate bei $\leq 25^{\circ}\text{C}$ oder 24 Monate bei $\leq 12^{\circ}\text{C}$ in Squeezer: 24 Monate in IBC/ drum: 12 months at $\leq 25^{\circ}\text{C}$ or 24 months at $\leq 12^{\circ}\text{C}$ in Squeezer: 24 months
Restlaufzeit Remaining term	2/3 des MHD 2/3 of BBD

Covitar s.r.o.
Rybna 716/24
11000 Praha 1
Czech republic
email: tawico@gmail.com
Web site: www.covitar.cz
tel: 00420 734 393 011



Covitar, s.r.o.
Rybna 716/24, 110 00 Praha 1
IČ: 09507505, DIČ: CZ09507505
E-mail: tawico@gmail.com