

	Produktspezifikation		
	Mungbohnen bio		
	Version: 04	Datum: 11/2025	Seite 1 von 4

Produktangaben	
Artikelnummer	122K
Lieferant (Spezifikation nur gültig für Ware dieses Lieferanten)	
Artikelbezeichnung	Mungbohnen bio
Bezeichnung des Lebensmittels	Mungbohnen
Hergestellt in	
Ursprung (Artikel kann aus den folgenden Ursprüngen stammen)	China, Indien, Türkei, Usbekistan weitere Ursprünge verfügbarkeitsbedingt möglich
Landwirtschaftlicher Ursprung	Nicht-EU-Landwirtschaft
Produktbeschreibung	Reife, getrocknete grüne Bohnen hergestellt aus Zutaten aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848
Botanische Bezeichnung	Vigna radiata
Sorte	
Herstellung	
Zolltarifnummer	07133100
Zutatenliste	Mungbohnen* *aus kontrolliert biologischem Anbau
Produktbild (Beispielfoto, nicht chargenbezogen, Abweichungen möglich)	
Zubereitung	Mungbohnen mind. 2 Stunden oder über Nacht einweichen und danach unter fließendem Wasser abspülen. 1 Tasse Bohnen mit 3 Tassen Wasser ca. 45 Minuten bei geringer Hitze garen. Erst nach dem Kochen salzen. Klassiker der asiatischen Küche als Zutat für Dal, Currys und anderen Eintöpfen, Suppen, bunte Salaten, Bowls oder auch in Pfannengerichten kombiniert mit Reis und Gemüse.
Verwendung	
Zur Ernährung des Menschen bestimmte Lebensmittel, die entsprechend der Zubereitungsempfehlung zubereitet und verzehrt werden.	

	Produktspezifikation		
	Mungbohnen bio		
	Version: 04	Datum: 11/2025	Seite 2 von 4

Risiko bei bestimmungsgemäßer Verwendung für „YOPI“ (Young, Old, Pregnant, Immunosuppressed)	
Gebrauchshinweis für Verbraucher	Eine absolute Freiheit von Steinen und Steinteilen sowie natürlichen Fremdmaterialien kann trotz größter Sorgfalt bei der Sortierung nicht gewährleistet werden.
Weitere Produkteigenschaften	
Vegan	Ja
Rohkost*	keine Angabe
Glutenfrei (< 20 ppm) gemäß Analyse	Nein
Superfood	Nein
*„Rohkost“ ist kein einheitlich definierter Begriff und es gibt hierzu unterschiedliche Auffassungen. Bei Covitar sro 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)	1355 / 324
Fett (g)	1,2
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,3
Kohlenhydrate (g)	46,3
davon Zucker (g)	6,6
Ballaststoffe (g)	16,3
Eiweiß (g)	23,9
Salz (g)	0,040
Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Quelle: USDA-Datenbank	
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen/Farbe	kleine grüne Bohnen mit weißer Linie
Geruch/Geschmack	arteigen, ohne Fremdgeruch und –geschmack
Konsistenz	fest, frei fließend
Chemisch-physikalische Parameter	
Da es sich um eine automatisch erstellte Spezifikation handelt, sind nicht alle Parameter auf jedes Produkt anwendbar.	
Feuchtegehalt	max. 16 %
Größe	
Bruch	max. 3 %
Reinheit	min. 99,9 %
pflanzliches Fremdmaterial	
Mineralisches Fremdmaterial (Steine, Sand)	
Defekte (z.B. beschädigte, angeschlagene, Insektenfraß)	

	Produktspezifikation		
	Mungbohnen bio		
	Version: 04	Datum: 11/2025	Seite 3 von 4

Mikrobiologische Parameter		
Laut DGHM (Deutsche Gesellschaft für Mikrobiologie und Hygiene) gibt es keine Grenzwerte für Hülsenfrüchte (gilt für Rohwaren)		
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
E. Coli	100	1000
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. 12 Monate ab Produktionsdatum	
Lagerungshinweis	Originalverpackt, trocken und lichtgeschützt Lagerung bei < 20 °C, max. 65% Luftfeuchtigkeit	
Sonstige Lagerungshinweise		
Verpackung		
Netto-Gewicht pro Verkaufseinheit	25,00 kg	
Verpackungsmaterial (Artikel kann verfügbarkeitsbedingt folgende Verpackungsarten aufweisen)	mehrlagiger Papiersack	
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.		
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	-	k.A.	
Weizen	-	k.A.	
Roggen	-	k.A.	
Gerste	-	k.A.	
Hafer	-	k.A.	
Dinkel	-	k.A.	
KAMUT® Khorasan Weizen	-	k.A.	
Hybridstämme	-	k.A.	
Krebstiere u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Eier u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Fisch u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Erdnüsse u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Soja u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose	-	k.A.	
Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Mandeln	-	k.A.	
Haselnüsse	-	k.A.	
Walnüsse	-	k.A.	
Cashewkerne	-	k.A.	
Pekannüsse	-	k.A.	
Paranüsse	-	k.A.	
Pistazien	-	k.A.	
Macadamia	-	k.A.	
Sellerie u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Senf u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Sesam u. -erzeugnisse	-	k.A.	
SO₂ > 10mg Sulfid	-	k.A.	
Lupinen u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Weichtiere und -erzeugnisse	-	k.A.	

k.A. = keine Angabe möglich

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