

Produktspezifikation <i>Product specification</i>
BIO Hagebuttenpulver <i>Organic Rosehip Powder</i>
Artikelnummer / <i>Item number</i> : 75600

1. Allgemeine Artikelinformationen / *General product information*

Verkehrsbezeichnung: <i>Sales description:</i>	Hagebutten, gemahlen <i>Rosehip Powder</i>
Ggf Frischeverhältnis / Konzentrierungsfaktor: <i>Freshness ratio/ concentration factor:</i>	100 %
Ursprungsland: <i>Country of origin:</i>	Südamerika, Südafrika, EU
Zutaten (absteigend, mit %): <i>Ingredients (descending in %):</i>	100 % Hagebutten, gemahlen 100 % <i>Rosehip Powder</i>

2. Beschreibung & Herstellprozess / *Description & production process*

Die Hagebutte (*Rosa Canina* / *Rosa Rubiginosa*) ist eine Wildrosenart, die in Südamerika seit fast zwei Jahrhunderten heimisch ist. Man findet die Pflanze vor allem in den Tälern am Fuße der Anden, wo sie optimale klimatische Bedingungen vorfindet. Die Hagebutte sieht aus wie ein Strauch und erreicht eine Höhe von zwei bis drei Metern. Aufgrund ihres süßlichen Geschmacks und des hohen Gehalts an Vitamin C, wird die Hagebutte besonders in Teemischungen, Getränken, Suppen, Marmeladen, Back- und Nahrungsergänzungsmittelindustrie eingesetzt.



The rose hip (Rosa Canina / Rosa Rubiginosa) is a species of wild rose that has been native to South America for almost two centuries. The plant is found primarily in the valleys at the foot of the Andes, where it finds optimal climatic conditions. The rose hip looks like a bush and reaches a height of two to three meters. Due to its sweet taste and high vitamin C content, rose hips are particularly used in tea blends, drinks, soups, jams, baking and food supplements.

3. Sensorische Merkmale / *Sensory characteristics*

Aussehen / Farbe: <i>Appearance:</i>	gelb/orange <i>yellow/orange</i>
Konsistenz: <i>Consistency:</i>	Pulver <i>Powder</i>
Geruch / Geschmack: <i>Odor/Flavor:</i>	Arttypisch, arttypisch <i>species-typical, species-typical</i>

Erstellt/Geändert von: <i>Generated / Changed from:</i>	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund / <i>Reason for change</i> : Nährwerte / <i>Nutritional value</i>
Geprüft & freigegeben von: <i>Checked & released from:</i>	Günther Braun	
Datum / <i>Date</i> :	07.10.2024	

4. Chemische & physikalische Kennzahlen / *Chemical & physical characteristics*

Parameter	Min.	Max.	Einheit
Feuchtigkeit / <i>Moisture content</i>		12	%

5. Rückstände und Kontaminationen / *Resiudes and contaminations*

Parameter / <i>Parameters</i>	Anforderungen / <i>Requirements</i>
Pestizidrückstände / <i>Pesticide residues:</i>	BNN-Orientierungswert: 0,01mg/kg für Einzelsupstanzen, max. 2 Substanzen nachweisbar. <i>BNN orientation value: 0.01mg/kg for single substances, max. 2 substances detectable.</i>
Kontaminationen und chemische Rückstände / <i>Contamination and chemical residues</i>	Gemäß der EU-VO zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminationen in Lebensmitteln in der geltenden Fassung. <i>According to the EU regulation setting maximum levels for certain contaminations in foodstuffs as amended.</i>

6. Mikrobiologische Kennzahlen / *Microbiological characteristics*

Parameter / <i>Parameters</i>	Grenzwert / <i>Limit</i>	Einheit / <i>Unit</i>
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl / <i>Total aerobic plate count</i>	100.000	KbE/g <i>cfu/g</i>
Hefen und Schimmelpilze/ <i>yeasts and molds</i>	10.000	KbE/g <i>cfu/g</i>
Enterobacteriaceae / <i>Enterobacteriaceae</i>	1.000	KbE/g <i>cfu/g</i>
Escherichia Coli / <i>Escherichia Coli</i>	100	KbE/g <i>cfu/g</i>
Salmonellen / <i>Salmonella</i>	negativ	/25 g

7. Nährwerte / Nutritional value

	Einheit <i>Unit</i>	Angaben je 100 g <i>Information per 100 g</i>
Brennwert / <i>Calorific value</i>	Kcal / kJ	270 / 1114
Fett / <i>Fat</i>	g	4,0
Kohlenhydrate / <i>Carbohydrates</i>	g	24
– davon Zucker / <i>of which sugar</i>	g	14
Ballaststoffe / <i>Fiber</i>	g	57
Eiweiß / <i>Protein</i>	g	5,1
Salz / <i>Salt</i>	g	<0,1

Ursprung der Angaben: die Daten
wurden berechnet / vom
Lieferanten analysiert
*Origin of the data: the data was
calculated / the data was analysed*

8. Verpackung & Haltbarkeit / Packaging & shelflife

Rohware Verpackung / <i>Raw material packaging:</i>	20 kg / 25 kg Polypropylenbeutel oder Papiersack mit Polybeutel (Konformitätserklärung siehe Anhang) / <i>20kg/25kg polypropylene bag or paper bag with polybag (declaration of conformity appendix)</i>
Kunden Verpackung / <i>Customer packaging:</i>	2kg, 1kg, 500g, 250g & 200g Doypack (Konformitätserklärung Anhang / <i>Declaration of Conformity in Annex)</i>
MHD ab Produktion / <i>Shelflife:</i>	24 Monate (ungeöffnet im Originalgebinde) / <i>24 months (closed in the original package)</i>
Lagerbedingungen / <i>Storage conditions:</i>	An einem kühlen, trockenen Ort mit einer Temperatur unter 15 °C und einer Luftfeuchtigkeit von weniger als 65 % lagern / <i>Store in cool, dry place with temperature below 15 °C and humidity less than 65 %.</i>

9. Zertifikate / Certificate

GB Food GmbH ist IFS Wholesale und BIO zertifiziert. Bitte beachten Sie, dass nicht all unsere Lieferanten nach BRC oder IFS-Standard zertifiziert sind, aber über ein geprüftes Qualitäts- bzw. Risikomanagement verfügen.

GB Food GmbH is IFS Wholesale and BIO certified. Please note that not all of our suppliers are certified according to the BRC or IFS standard, but they do have tested quality and risk management.

10. GVO Status / GMO Status

Das Produkt muss gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel nicht gekennzeichnet werden.

The product does not need to be labelled in accordance with Regulations (EC) Nos 1829/2003 and 1830/2003 on genetically modified food and feed.

11. Allergene / Alergens

Kennzeichnungspflichtige Allergene (gemäß Anhang 3a der Richtlinie 2000/13/EG)	Im Produkt enthalten / <i>Included in Product</i>	enthält Spuren von / <i>Contains Cross- contamination</i>
<i>Marking obligation allergens (in Annex 3a to directive 2000/13/EC)</i>	Ja / Yes: + Nein / No: -	Ja / Yes: + Nein / No: -
Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>	-	-
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>Crustaceans and products thereof</i>	-	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>Eggs and products thereof</i>	-	-
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>Fishes and products thereof</i>	-	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>Peanuts and products thereof</i>	-	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>Soybeans and products thereof</i>	-	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	-	-
Schalenfrüchte, e.g. Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse /	-	-

Nuts, i.e. Almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), Cashew (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Macadamia nuts and Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and products thereof

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>Celery and products thereof</i>	-	-
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>Mustard and products thereof</i>	-	-
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	-	-
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ . / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/ litre, expressed as SO ₂ .	-	-
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>Lupin and products thereof</i>	-	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>Molluscs and products thereof</i>	-	-

*Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

*No entry: No information available.

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste <i>Allergens of the LeDa bzw. ALBA-List</i>	Im Produkt enthalten / <i>Contained in Product</i>	enthält Spuren von / <i>Contains Cross- contamination</i>
	Ja / Yes: + Nein / No: -	Ja / Yes: + Nein / No: -
Weizen / <i>Wheat</i>	-	-
Roggen / <i>Rye</i>	-	-
Gerste / <i>Barley</i>	-	-
Hafer / <i>Oats</i>	-	-
Dinkel / <i>Spelt</i>	-	-
Kamut / <i>Kamut</i>	-	-
Gluten / <i>Gluten</i>	-	-
Krebstiere / <i>Crustaceans</i>	-	-
Ei / <i>Egg</i>	-	-
Fische / <i>Fishes</i>	-	-

Erdnüsse / <i>Peanuts</i>	-	-
Soja / <i>Soy</i>	-	-
Milch / <i>Milk</i>	-	-
Mandeln / <i>Almonds</i>	-	-
Haselnüsse / <i>Hazelnuts</i>	-	-
Walnüsse / <i>Walnuts</i>	-	-
Kaschunüsse / <i>Cashew nuts</i>	-	-
Pekannüsse / <i>Pecans</i>	-	-
Paranüsse / <i>Brazil nuts</i>	-	-
Pistazien / <i>Pistachios</i>	-	-
Macadamianüsse (Queenslandnüsse) / <i>Macadamia nuts</i> (<i>Queensland nuts</i>)	-	-
Nüsse (Schalenfrüchte) / <i>Nuts (nuts)</i>	-	-
Sellerie / <i>Celery</i>	-	-
Senf / <i>Mustard</i>	-	-
Sesamsamen / <i>Sesame seeds</i>	-	-
Schwefeldioxid und Sulfite (E220–E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ / <i>Sulfur dioxide and sulfites (E220-E228) in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre, expressed as SO₂</i>	-	-
Lupinen / <i>Lupins</i>	-	-
Weichtiere / <i>Molluscs</i>	-	-

*Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

*No entry: No information available.

12. Rechtlicher Status / *Legal Status*

Das Produkt entspricht den **deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen** nach der jeweils aktuell geltenden Fassung, sowie der **aktuellen EU-Verordnung über den ökologischen Landbau**.

Das Produkt besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen, noch enthält es solche oder wird aus diesen hergestellt. Somit besteht keine Kennzeichnungspflicht. In Produkt und Verpackung ist **kein absichtlich technisch hergestelltes Nanomaterial** enthalten, so dass diese nicht kennzeichnungspflichtig sind. Die Ware wurde **keiner künstlich ionisierenden** Strahlung ausgesetzt.

Diese Spezifikation enthält Richtwerte. Schwankungen in Aussehen, Zusammensetzung, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen. Obige Spezifikation basiert auf Angaben unserer Lieferanten. Wir empfehlen, die Eignung unserer Produkte durch eigene Versuche zu prüfen.

*The product corresponds to the **German and European food regulations** according to the currently valid version, as well as the **current EU regulation on organic farming**.*

*The product consists neither of genetically modified organisms nor does it contain such organisms or is manufactured from them. Therefore there is no labelling obligation. There is **no intentionally technically produced nanomaterial contained** in the product and packaging, so that these do not have to be labelled.*

*The product has **not been exposed to artificially ionising radiation**.*

This specification contains guideline values. Fluctuations in appearance, composition, smell and taste are due to the natural origin of the ingredients. The above specification is based on information provided by our suppliers. We recommend to test the suitability of our products by own tests.