


Spezifikationsblatt (gültig ab 11/2017)
Hanfproteinpulver (biologisch kontrollierter Anbau)

S1/2

Produktspezifikationen			
Produkt	Hanfproteinpulver	Produktcode	HPB
Produktbeschreibung	Nüsse der Gattung Cannabis Sativa und der Sorten Jubileu, Zenit, Finola, u.a. Biologisch kontrollierter Anbau und biologisch kontrollierte Verarbeitung (aus Roh-Hanfsemen, kalt bearbeitet, chemikalienfrei, ohne Hexan)		
Herkunft	Unsere Hanfsemen werden ausschließlich in der EU angebaut und kontrolliert verarbeitet.		
Erntejahr	2017	Verarbeitet	2017
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 Konservierungsmittel, keine Additive.		
Nutzung	Lebensmittel zum Direktverzehr und zur Weiterverarbeitung		
Sensorische Anforderungen	Aussehen	Grünliches Pulver	
	Geruch/Geschmack	Charakteristisch nussig	
	Textur	Nussig-cremig	
Besatz/Reinheit	Reinheit > 99 %		
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	Nährwerttabelle (Durchschnittswerte pro 100 g)		
	Energie, kJ/kcal	1615 kJ/386kcal	
	Fett	14,6 g	
	Davon:		
	- gesättigte Fettsäuren	3,7 g	
	- einfach ungesättigte	4,02 g	
	- mehrfach ungesättigte	6,87 g	
	Kohlehydrate	7,00 g	
	Davon:		
	Zucker	3,00 g	
	Ballaststoffe	12,10 g	
	Proteine	50,50 g	
	Salz	0,002 g	
	Vitamin A	0,37 mg	
	Vitamin B1	1,3 mg	
	Vitamin B2	1,2 mg	
Vitamin B6	0,6 mg		
Vitamin D	12,5 µg		
Vitamin E	8 mg		

Spezifikationsblatt (gültig ab 11/2017)
Hanfproteinpulver (biologisch kontrollierter Anbau)

S2/2

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)	< 1		
Anteil essentieller Aminosäuren in 100 g Produkt	Typische Verteilung		Summenwert > 16 g	
	Arginin	4,47		
	Leucin	2,60		
	Valin	1,88		
	Phenylalanin	1,78		
	Isoleucin	1,48		
	Lysin	1,43		
	Threonin	1,33		
	Histidin	1,03		
	Methionin	0,92		
	Tryptophan	0,33		
	Summe	17,25		
		Range		Verordnung
Mikrobiologische Untersuchungen in KbE/g	Salmonellen	in 25 g nicht nachweisbar		VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005
	Staphylokokken	< 100		
	Escheria coli	< 10		
	Aerobe mesophile Keimzahl	< 10 ⁶		
Chemische-analytische Werte	Pestizide	< 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		(EG) Nr. 1881/2006)
	PAH	< 2 µg/kg		
	THC (total)	< 5 mg/kg		
	Säurezahl	< 4 mg KOH/g		
	POZ	< 10 meq/kg		