


**Spezifikationsblatt (gültig ab 11/2017)**  
**Ganze Hanfsamen (ungeschält. biologisch kontrollierter Anbau)**

**S1/2**

Produktspezifikationen			
Produkt	Hanfsamen ungeschält	Produktcode	
Produktbeschreibung	Nüsse der Gattung Cannabis Sativa und der Sorten Jubileu, Zenit, Finola. Biologisch kontrollierter Anbau.		
Herkunft	Unsere Hanfsamen werden ausschließlich in der EU angebaut und kontrolliert verarbeitet.		
Erntejahr	2017	Geschält/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 Konservierungsmitteln, keine Additive.		
Nutzung	Lebensmittel zum Direktverzehr und zur Weiterverarbeitung		
Sensorische Anforderungen	Aussehen	Weiß-beige Nüsse	
	Geruch/Geschmack	Charakteristisch nussig	
	Textur	Seidig	
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	<b>Nährwerttabelle (Durchschnittswerte pro 100 g)</b>		
	Energie, kJ/kcal	1896 kJ/459 kcal	
	Fett	31,80 g	
	Davon:		
	- gesättigte Fettsäuren	3,20 g	
	- einfach ungesättigte	3,28 g	
	- mehrfach ungesättigte	22,10 g	
	Kohlehydrate	7,4 g	
	Davon:		
	Zucker	6,64 g	
	Ballaststoffe	30,60 g	
	Proteine	20,20 g	
	Salz	0,01 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)**  
**Hanf samen ungeschält (biologisch kontrollierte 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 > 13 g	
	Arginin	3,58		
	Leucin	2,04		
	Valin	1,47		
	Phenylalanin	1,4		
	Isoleucin	1,3		
	Lysin	1,13		
	Threonin	1,05		
	Histidin	0,82		
	Methionin	0,75		
	Tryptophan	0,25		
	<b>Summe</b>	<b>13,63</b>		
		<b>Range</b>		<b>Verordnung</b>
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 <sup>6</sup>		
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)	< 3.5 mg/kg		Empfehlung EIHA
	Säurezahl	< 4 mg KOH/g		
	POZ	< 10 meq/kg		