

Seite:	1 / 5	Produktspezifikation / product specification	
Datum:	11.10.2022		
Verfasser:	R. Wagner		
Version	14		

1. Allgemeine Produktinformation / general information

Rezepturnummer / formulation number:	001262
Artikelbezeichnung / article name:	Bio Hafer Drink Natur / organic oat drink natural
Verkehrsbezeichnung / declaration	Bio Getränk auf fermentierter Haferbasis / organic fermented oat-based drink
Verpackungsmaterial, - system / packaging material:	Mehrfarbige stabile Verbundkartonverpackung mit Schraubverschluss / multicolored stable composite carton packaging with screw cap
Mindesthaltbarkeitsdatum / shelf life	365 Tage / days
Lager- und Transportbedingungen / storage and transport conditions:	ungekühlt haltbar, kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen / unrefrigerated, store in a cool and dry place, protect from direct sunlight
Verwendungszweck / usage:	zum direkten Verzehr geeignet / ready to drink
- geeignet für / suitable for:	vegane Ernährung / vegan diet
- nicht geeignet bei / not suitable for:	Glutenunverträglichkeit / gluten intolerances
Verzehrhinweis / Consumption note:	Vor jedem Verzehr gut schütteln / well shake before consumption Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3-4 Tagen verbrauchen / after opening storage in the refrigerator, consuming within 3-4 days
Herkunftsland / country of origin:	EU-Landwirtschaft / EU agriculture
Hergestellt in / manufactured in:	D-59269 Beckum
Herstellungsverfahren / manufacturing process:	Ultrahocherhitzung / ultra high temperature

2. Produktbeschreibung/ product description

Aussehen / appearance:	Einheitlich creme-weiße Flüssigkeit / homogeneous cream white liquid
Geschmack, Geruch / taste, odor:	arttypisch, nach Getreide, frisch, nicht alt, nicht muffig / fresh, like grain, not old, not mouldy
Konsistenz / texture:	Flüssig / liquid

3. Zutatendeclaration gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / Ingredients declaration according to Regulation

(EU) No 1169/2011

(Allergene Zutaten sind hervorgehoben/ Allergenic ingredients are in bold)

Trinkwasser, Vollkorn**hafer*** (11%), Sonnenblumenöl*, Meersalz
Water, wholegrain **oat** * (11%), sunflower oil*, sea salt.

*aus kontrolliert biologischem Anbau / certified organic agriculture,

Seite:	2 / 6	Produktspezifikation / product specification	
Datum:	11.10.2022		
Verfasser:	R. Wagner		
Version	14		

4. Nährwertangaben / nutritional value

100 ml des Produktes enthalten durchschnittlich/ / 100ml of product contains on average:			zulässige Schwankungen im Rahmen des Guidance Document zu Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung / Permissible variations under the Guidance Document on Tolerances in Nutrition Labeling	Pro Portion 250 ml	Referenzmenge pro Portion 250 ml
Energie / energy	168 bzw. 166	kJ	--	415	5
	40	kcal	--	100	
Fett / fat	1,4	g	+/- 1,5 g	3,5	5
davon / of which					
gesättigte Fettsäuren / saturated	0,2	g	+/- 0,8 g	0,5	4
Kohlenhydrate / carbohydrates	6,0	g	+/- 2 g	15,0	6
davon / of which					
Zucker / sugar:	5,2	g	+/- 2 g	13,0	14
Ballaststoffe / fibers:	0,5	g	+/- 2 g	1,3	-
Eiweiß / protein:	0,6	g	+/- 2 g	1,5	3
Salz / salt:	0,13	g	+/- 0,375	0,3	5

5. Nährwertprofil gemäß Nutri Score / nutrient profile according to Nutri Score

Gesamtpunktzahl total points	1
Bewertung (Buchstabe) Valuation (letter)	B Hellgrün / light green

6. Chemisch-/Physikalische Kennzahlen / physical and chemical characteristics

Parameter / parameter	Durchschnittswert* / average value *	Untersuchungsmethode / method of examination
Trockenmasse / dry matter	4- 16,5 %	Restfeuchtebestimmung § 65 LFGB L 06. 00-33701 / Device for determining residual moisture
pH-Wert / pH value	6,9 +/-0,5	Elektrometrische Messung § 64 LFGB L 31.00-2 mod. PV 00667 / electrometric measurement
Dichte / density	1,025 g/ml +/- 0,020g/mL	Gravimetrie C12.3. VDLUFA / gravimetric analysis

*Die Schwankungen in den Trockenmassen ergeben sich aus den gesetzlich tolerierbaren Abweichungen in den Nährwertangaben (Guidance Document zu Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung) / *The variations in the dry masses result from the legally tolerable deviations in the nutritional information (Guidance Document on Tolerances in Nutritional Labeling)

7. Intern Mikrobiologische Kennzahlen / internal microbiological characteristics

Seite:	3 / 6	Produktspezifikation / product specification	
Datum:	11.10.2022		
Verfasser:	R. Wagner		
Version	14		

	Richtwert KbE*/g guiding value	Warnwert KbE*/g / warning value
Keimgehalt bei +30°C mikrobiologische Schnellmethode (CertaBlue) / Rapid Microbiological Method (CertaBlue)	≤10 ²	

*KbE: Kolonie bildende Einheit / colony forming units

Der maximale Wert wird bis zum MHD-Ende eingehalten / Maximum value is maintained until end of best before

Seite:	4 / 6	Produktspezifikation / product specification	
Datum:	11.10.2022		
Verfasser:	R. Wagner		
Version	14		

8. Allergenstatus / allergen status

Allergene Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Allergenic ingredients and products derived of the directive (EU) Nr. 1169/2011			
	Ja/ yes	Nein/ no	Inhalts- stoff/ ingredients
1. Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke. gluten-containing cereals (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains) and derived therefrom products obtained, other than (a) Wheat-based glucose syrups including dextrose (1); (b) Wheat-based maltodextrins (1); (c) barley-based glucose syrups; (d) cereals for the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks; and other alcoholic beverages.	x		Hafer / oat
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / crustaceans and products thereof		x	
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / eggs and products derived therefrom		x	
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; fish and products derived therefrom, with the exception of (a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations		x	
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / peanuts and products thereof		x	
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester; d) aus Pflanzenölssterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen. soya beans and products thereof, except for (a) fully refined soybean oil and fat (1); (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha-tocopherol, natural D-alpha-tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; (c) phytosterols and phytosterol esters derived from vegetable oils of soya beans; (d) phytostanol esters derived from vegetable oil sterols derived from soybean sources.		x	
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke; b) Lactit. milk and products derived therefrom (including lactose), other than (a) whey for the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks; and other alcoholic beverages; (b) lactite.		x	

Seite:	5 / 6	Produktspezifikation / product specification	
Datum:	11.10.2022		
Verfasser:	R. Wagner		
Version	14		

8.Schalenfrüchte, d. h. 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, außer a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke. 28.11.2007 DE Amtsblatt der Europäischen Union L 310/13 (1) Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht. nuts, i.e. almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistachios (<i>Pistacia vera</i>), macadamia nuts and queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and products thereof, except (a) nuts for the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages. 28.11.2007 EN Official Journal of the European Union L 310/13 (1) And products derived therefrom, in so far as the process they have undergone is not likely to increase the allergenicity identified by EFSA for the corresponding product from which they were derived.		X	
9.Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / celery and products thereof		X	
10.Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / mustard and products thereof		X	
11.Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / sesame seeds and products thereof		X	
12.Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ . sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂ .		X	
13.Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / lupins and products thereof		X	
14.Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / molluscs and products thereof		X	

Seite:	6 / 6	Produktspezifikation / product specification	
Datum:	11.10.2022		
Verfasser:	R. Wagner		
Version	14		

9. GVO und ionisierende Strahlung / GMO and ionizing radiation

Wir bestätigen, dass das oben genannte Produkt im Sinne der „Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel“ und der „Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln“ nicht aus genetisch veränderten Organismen besteht bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthält, des Weiteren werden keine genetisch veränderten Rohstoffe und keine genetisch veränderten Mikroorganismen eingesetzt.

Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

Der Schwellenwert für zufällige, technisch unvermeidbare GVO-Beimischungen liegt gemäß „Verordnung (EG) Nr.1830/2003“ bei 0,9%.

Demensprechend ist das Produkt nach der genannten Gesetzgebung nicht kennzeichnungspflichtig. Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Laut EG VO 2018/848 ist der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen gesetzlich verboten. Zufällige, technisch unvermeidbare GVO-Verunreinigungen bis 0,9% sind zulässig.

We confirm you in purpose of the "Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed" and the "Regulation (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms" that the product does not consists of GMO respectively does not contain any GMO, furthermore we confirm that no genetically modified raw material and no genetically modified microorganisms are used. This applies to all used raw materials including additives and flavors.

The threshold for accidentally, technically unavoidable GMO-admixtures is defined by 0,9% according to "Regulation (EC) No 1830/2003".

Accordingly, the product does not have to be labelled according to the aforementioned legislation.

The product is not treated with ionizing radiation

According to EC Regulation 2018/848, the use of genetically modified organisms is prohibited by law.

Random, technically unavoidable GMO contamination of up to 0.9% is permitted.

10. Konformität und rechtlicher Status / conformity and legal status

Das Produkt und das eingesetzte Verpackungsmaterial entspricht den bundesdeutschen Gesetzen im Rahmen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), der gültigen EU-ÖKO Verordnung (EG) Nr. 2018/848 und deren Durchführungsverordnungen, den Anforderungen des HACCP und allen weiteren in der Bundesrepublik Deutschland und der EU geltenden einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen.

Bei Verwendung des Produktes außerhalb Deutschlands empfehlen wir unseren Kunden, die in dieser Spezifikation angegebene Deklaration gegen die lokalen rechtlichen Bestimmungen zu prüfen.

Im Zuge unseres Supply-Chain-Management sind wir bestrebt, dass zukünftig alle unsere Rohstofflieferanten nach einem anerkannten GFSI-Standard zertifiziert sind.

This product and the packaging material complies with German laws in the context of the Food and Feed Code (LFGB), the current EU ECO Regulation (EC) No 2018/848 and their implementing regulations, the requirements of HACCP and all other applicable in the Federal Republic of Germany and the EU relevant statutory provisions.

When using the product outside Germany, we recommend that our customers check the declaration given in this specification against local legal regulations.

We are striving to ensure that all raw material suppliers are certified according to a established GFSI standard.

11. Lieferant / supplier

Berief Food GmbH, Lebensweg 1, 59269 Beckum, Deutschland
DE-ÖKO-006

Dies ist ein maschinell erstelltes Dokument und ist ohne Unterschrift gültig.

Alle Angaben haben so lange eine verbindliche Gültigkeit, bis eine revidierte Fassung vorliegt.

This is a machine-created document and is valid without signature. All details have as long a binding effect until a revised version is present.