

## HIRSE

gültig ab: 24. Nov 23

Version: 005

- 1. Verkehrsbezeichnung:** Hirse, geschält
- 2. Beschreibung:** Hirse sind die geschälten Samen einer einjährigen Pflanze (bot. *Setaria spp.*). Sie ist gereinigt und frei von Schädlingen und anderen Verunreinigungen. Ihr Ursprung liegt in den Ländern Europas, Asien und Nordamerika. Das Produkt enthält keine weiteren Zutaten oder Zusatzstoffe. Das Produkt ist nativ.
- 3. Qualitätsdaten:**
- 3.1 Physikalische Daten:**
- Aussehen / Beschaffenheit: saubere, von weißlich über hellgelbe bis goldgelbe bis bräunliche, gleichmäßige, frei fließende, kleine runde Körner mit naturgegebenen dunklen Punkt. Frei von Bruch und Staub. Vereinzelt sind dunkle Stippen möglich.
- Geruch / Geschmack: rein, neutral, frisch, nicht muffig oder chemisch.
- Feuchtigkeit (Gew.-%): max. 15,0
- Fremdbesatz (FB) (Gew.-%): max. 0,1
- Mineralischer FB (Gew.-%): max. 0,01
- Korngröße : überwiegend zwischen 0,8 und 2,0 mm
- Zubereitung: 1 Teil Hirse warm abspülen und mit 2 Teilen Wasser aufkochen. Sobald das Wasser kocht, ca. 7 - 10 Minuten auf kleinster Stufe mit Deckel ausquellen lassen bis die Hirse das gesamte Wasser aufgenommen hat. Dabei gelegentlich umrühren.
- 3.2 Chemische Daten:**
- Pestizide, Schwermetalle
- Schimmelpilzgifte: Gemäß EG Verordnungen zur Festsetzung der Höchstwerte von Schadstoffen und für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.
- Nährwerte: Angaben für 100g Trockenprodukt
- |   |            |
|---|------------|
| <u>Energie (kJ) / (kcal):</u>           | 1521 / 360 |
| <u>Fett (g):</u>                        | 4,0        |
| <u>davon gesättigte Fettsäuren (g):</u> | 0,9        |
| <u>Kohlenhydrate (g):</u>               | 69         |
| <u>davon Zucker (g):</u>                | 1,4        |
| <u>Ballaststoffe (g):</u>               | 3,8        |
| <u>Eiweiß (g):</u>                      | 10         |
| <u>Salz (g):</u>                        | 0,01       |
- Die Nährwerte unterliegen den natürlichen Schwankungen eines Naturproduktes
- 3.3 Mikrobiologische Daten:** Angaben in Keim bestimmende Einheiten KBE / g
- |                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| <u>aerobe Gesamtkeime:</u> | < 1.000.000             |
| <u>Enterobacteriaceen</u>  | < 10.000                |
| <u>Escherichia coli:</u>   | < 10                    |
| <u>Hefen:</u>              | < 10.000                |
| <u>Schimmelpilze:</u>      | < 10.000                |
| <u>Salmonellen:</u>        | negativ in 25 g Produkt |
- 3.4 GVO Thematik:** Das Produkt ist gemäß den geltenden europäischen und nationalen Rechtsvorschriften über gentechnisch veränderte Organismen nicht kennzeichnungspflichtig.
- 3.5 Allergeninformationen:** keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Anbau-, ernte-, transport und produktionsbedingt sind Spuren von **WEIZEN und GERSTE** in diesem Produkt nicht sicher auszuschließen

**HIRSE**

gültig ab: 24. Nov 23

Version: 005

- 4. Lagerbedingungen:** vor Wärme geschützt , dunkel und trocken
- 5. Mindesthaltbarkeit:** 14 Monate mindestens haltbar, bei den genannten Lagerbedingungen
- 6. Verpackung:** auf Anfrage