

PRODUKTSPEZIFIKATION

Sonnenblumenhonig 28g Glas

Definition: natürlicher Bienenhonig, rein und unverfälscht, entspricht den Anforderungen der Deutschen Honig-Verordnung und der europäischen Richtlinie 2001/111/EG in ihrer aktuellen Fassung.

Herkunft Honig aus EU - Ländern

Sensorik: der Geruch ist mild fruchtig, aromatisch
der Geschmack ist fruchtig, aromatisch

Farbe: 40 – 60 mm (dottergelb)

Pollengehalt mind. 50 % aus Sonnenblumentracht

Dichte: ca. 1,3 - 1,4 g / cm³

Trockenmasse: ca. 80 – 85 %

Wassergehalt: max. 20 %

HMF: max. 40 mg / kg

Diastasezahl: mind. 8

Fruktose/Glucose-Verhältnis höchstens 1,1

Saccharose: max. 5 % **ph-Wert:** 3,5 – 5

wasserunlösliche Stoffe. max. 0,1 %

Lagerung kühl, trocken und lichtgeschützt

Haltbarkeit 24 Monate nach Abfüllung

Artikelnummer: 1211

Kartoninhalt: 60x28g **Allgemeine Beschreibung:** sämtliche Honige sind natürliche Produkte. Gemäß Honigverordnung werden keine Stoffe zugesetzt und keine honigeigenen Bestandteile entzogen.

Spezifikation, analytische Kennzahlen: alle Honige erfüllen die Vorschriften der Honigverordnung (Umsetzung der Richtlinie 2001/110/EG vom 20.12.2001 in deutsches Recht). Die analytischen Kennzahlen sind festgelegt in Anlage 2 zu dieser Verordnung.

GVO-Kennzeichnung, EG 1829/2003 und EG 1830/2003: Honig enthält keinerlei Zutaten, insbesondere keine genetisch veränderten. Nach aktuellem Rechtsstand ist eine GVO-Kennzeichnung von Honig nicht erforderlich.

Allergen-Kennzeichnung, EG 89/2003: Honig enthält keinerlei Zutaten, insbesondere keine kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten. Nach aktuellem Rechtsstand ist eine Allergen-Kennzeichnung von Honig nicht erforderlich.

Mikrobiologie: aufgrund seiner natürlichen Zusammensetzung besitzt Honig kein Gefährdungspotential hinsichtlich Lebensmittel vergiftender Keime. Einzige Ausnahme: Clostridium-Botulinum-Sporen. Wie andere Rohkost ist Honig deshalb für Säuglinge und Kleinkinder unter einem Jahr nicht geeignet.

Rechtliches: Das Produkt entspricht den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Gemeinschaft.

Konfitürenmanufaktur

Alfred Faller GmbH

Seeweg 3

D-79694 Utzenfeld

Wir sind HACCP, ISO 22000:2005 zertifiziert und

Bio-zertifiziert nach Verordnung (EG) Nr.834/2007 und Nr. 889/2008