

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Kolloidales Hafermehl BIO

AD030

PG1125COMORG

11/2027

Allgemeine Identifikationsdaten

Parameter	Wert
CAS-Nr.	84012-26-0 / 134134-86-4
EG-Nummer	281-672-4
Produktfarbe	Beige, Braun
HS-Code	13023900
INCI	Avena sativa (Oat) Kernel Flour
Ursprungsland	Finnland
Qualität	Kosmetische Qualität
Lagerbedingungen	Vor Licht schützen, Bei 5-30 °C lagern
Geruch	Geruchlos
Aussehen bei 20 °C	Pulver

Analytischeparameter

Parameter	Wert	Bereich
Proteine (%)	13.0	>12.5
Brookfield-Viskosität (mPa·s)	88.7	1.0-100.0
Candida albicans	Nicht vorhanden	
Gesamtbakterienzahl (KBE/g)	<10.0	<100.0
Stickstoff, N (%)	2.1	>2.0
E. coli (CFU/g)	Nicht vorhanden	
Hefen und Schimmelpilze (KBE/g)	<10.0	<100.0
Asche (%)	2.1	<2.5
Pseudomonas aeruginosa (CFU/g)	Nicht vorhanden	
pH-Bereich		4.5-8.0

Handymade s.r.o.

Produktname:

Produktcode:

Charge:

Mindestens haltbar bis:

Kolloidales Hafermehl BIO

AD030

PG1125COMORG

11/2027

Analytischeparameter		
Parameter	Wert	Bereich
Salmonella (CFU/g) (%)	Nicht vorhanden	
Spezifische Dichte bei 20 °C (g/cm3)	0,41	
Staphylococcus aureus (CFU/g)	Nicht vorhanden	
Rohfett (Soxhlet-Extraktion) (%)	5.1	>0.2
Siebgröße 150 µm	1.5	<3.0
Siebgröße 75 µm	14.2	<20.0
Feuchtigkeit (%)	5.4	<10.0

Alle oben genannten Angaben und Tatsachen wurden dem vom Hersteller bereitgestellten Zertifikat entnommen. Dieses Zertifikat bestätigt, dass das Produkt alle festgelegten qualitativen Parameter und regulatorischen Anforderungen erfüllt.

Das Dokument ist mit einer qualifizierten elektronischen Signatur unterzeichnet, die die gleiche Rechtswirkung wie eine handschriftliche Unterschrift hat.