

	<b>Produkt-Spezifikation</b> <i>Product Specification</i>  <b>Bio Spirulina</b> <i>Organic Spirulina</i>	Dokument / <i>document</i> : PSP-280001301 Revision / <i>revision</i> : 1
		Ersetzt / <i>replace</i> : -
		<b>Gültig ab / <i>effective Date</i>: 4/27/2020</b>
		Erstellt / <i>created</i> : WIMA Geprüft / <i>reviewed</i> : CAEL Freigabe / <i>approved</i> : WIMA

<b>Markenbezeichnung:</b> <i>Brand name:</i>	<b>ALGAVITAL</b>
<b>Produktbezeichnung:</b> <i>Productname:</i>	<b>Bio Spirulina</b> <i>Organic Spirulina</i>
<b>Zugehörige Artikelnummern:</b> <i>Related Itemnumber:</i>	280001301, 280001201
<b>Beschreibung:</b> <i>Description:</i>	Spirulina, Blaualge Blaualge, getrocknet, vermahlen, in Form gepresst à 350 mg, mit hohem Ballaststoff- und Proteingehalt  <i>Spirulina, blue-green algae Blue-green algae, dried, ground, pressed into shape of 350 mg, with high fibre and protein content</i>
<b>Verwendung:</b> <i>Usage:</i>	Lebensmittel <i>Food</i>
<b>Zutaten:</b> <i>Ingredients:</i>	100% Spirulina* * aus kontrolliert biologischem Anbau.  <i>100% Spirulina * *from organic agriculture</i>
<b>Verwendete Rohwaren:</b> <i>Used raw materials:</i>	Unsere Spirulina Algen sind ein reines Naturprodukt und wachsen in der inneren Mongolei  <i>Our Spirulina algae are a pure natural product and grow in Inner Mongolia</i>
<b>Herkunft:</b> <i>Origin:</i>	Nicht-EU-Landwirtschaft <i>Non EU agriculture</i>
<b>Bio-Kontrollstelle/-nr.:</b> <i>Organic inspection institute/-no:</i>	DE-ÖKO-006

<b>Analytische Parameter / <i>Analytical parameter</i></b>	
<b>Sensorik / <i>Sensoric</i></b>	
Aussehen/Konsistenz: <i>Appearance/consistency:</i>	Grünes Pulver/trocken, in Form gepresst <i>Green powder/dry, pressed into pellets</i>
Geruch/Geschmack: <i>Odour / taste:</i>	arteigen <i>Characteristic of the species</i>

	<b>Produkt-Spezifikation</b> <i>Product Specification</i>  <b>Bio Spirulina</b> <i>Organic Spirulina</i>	Dokument / <i>document</i> : PSP-280001301 Revision / <i>revision</i> : 1
		Ersetzt / <i>replace</i> : -
		<b>Gültig ab / <i>effective Date</i>: 4/27/2020</b>
		Erstellt / <i>created</i> : WIMA Geprüft / <i>reviewed</i> : CAEL Freigabe / <i>approved</i> : WIMA

**Mikrobiologie / *Microbiology***

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen entsprechen den Vorschriften der europäischen Verordnung in der jeweils gültigen Fassung.

*The results of the microbiological analysis are accordant to the applicable EC regulation.*

**Rückstände / *Residues***

Das Produkt ist frei von Pestiziden, Schwermetallen und anderen Rückständen entsprechend den Vorschriften der europäischen Verordnung in der jeweils gültigen Fassung.

*The product is free from pesticides, heavy metals and other residues accordant to the applicable EC regulation.*

**Nährwerte pro 100 g / *Nutritional value per 100g***

Energie	1465 kJ / 350 kcal
Fett	5,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	5,6 g
davon Zucker	0,2 g
Ballaststoffe	11,4 g
Eiweiß	62,6 g
Salz	0,1 g

Die Nährwerte sind durchschnittliche Werte, beruhend auf Lebensmittelanalysen und Berechnungen. Die Nährwerte können sich aufgrund von äußeren Einflüssen (Wetter, Böden etc.) von Ernte zu Ernte ändern und unterliegen daher den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

*The nutritional values are average values based on food analyzes and calculations. The nutritional values can change from harvest to harvest due to external influences (weather, soils, etc.) and therefore are subject to usual fluctuations in natural products.*

**Sonstiges / *Others***

Qualitätsmerkmale:	BIO-zertifiziert, ohne GVO, vegan
<i>Quality characteristics:</i>	<i>Organic-certified, GMO-free, vegan</i>
Verbraucherhinweis:	Zur oralen Einnahme Verzehrempfehlung: Zweimal täglich 4 Presslinge zu den Mahlzeiten mit viel Wasser einnehmen.
<i>Costumer Indicator:</i>	<i>For oral intake Consumption recommendation: Twice daily 4 Presslinge to the meals with much water take.</i>

	<b>Produkt-Spezifikation</b> <i>Product Specification</i>  <b>Bio Spirulina</b> <i>Organic Spirulina</i>	Dokument / <i>document</i> : PSP-280001301 Revision / <i>revision</i> : 1
		Ersetzt / <i>replace</i> : -
		<b>Gültig ab / <i>effective Date</i>: 4/27/2020</b>
		Erstellt / <i>created</i> : WIMA Geprüft / <i>reviewed</i> : CAEL Freigabe / <i>approved</i> : WIMA

Lagerung und Transport:  <i>Storage and transport:</i>	Gut verschlossen, trocken und vor Wärme geschützt lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahren.  <i>Store well closed, dry and protected from heat.</i> <i>Protect from direct sunlight.</i> <i>Keep out of reach of young children.</i>
--	--

<b>Verpackungsart &amp; Mindesthaltbarkeitsdatum / <i>Packaging &amp; best before date</i></b>	
Kleingebinde:  Mindesthaltbarkeit:  <i>Small containers:</i>  <i>Best before:</i>	Kunststoffbehälter mit Originalitätsverschluss aus Kunststoff Füllmenge: 61 g entspricht 175 Presslingen. 175 g entspricht 500 Presslingen. Füllhöhe technisch bedingt.  24 Monate ab Verpackungsdatum  <i>Plastic container with tamper evident plastic closure</i> <i>Filling quantities:</i> <i>61 g equivalent to 175 pellets.</i> <i>175 g equivalent to 500 pellets.</i> <i>Filling level technically conditioned.</i>  <i>24 months from date of packaging</i>
Großgebinde:  Mindesthaltbarkeit:  <i>Big containers:</i>  <i>Best before:</i>	Kunststoffbehälter mit Originalitätsverschluss aus Kunststoff Füllmenge: 1-5 kg. Füllhöhe technisch bedingt.  24 Monate ab Verpackungsdatum Empfehlung: 4 Wochen nach Lieferung weiterverpacken/-arbeiten  <i>Plastic container with tamper evident plastic closure</i> <i>filling quantity: 1-5 kg</i> <i>Filling level technically required.</i>  <i>24 months from date of packaging</i> <i>Recommendation: Continue packaging/processing 4 weeks after delivery</i>

<b>Allergendaten (gemäß VO (EU) 1169/2011)</b> <i>Allergen Data (acc. (EU) No 1169/2011)</i>	<b>Zutat<sup>1</sup></b> <i>Ingredients<sup>1</sup></i>	<b>Spuren<sup>2</sup></b> <i>Traces<sup>2</sup></i>	<b>Natürlich vorkommend<sup>3</sup></b> <i>naturally contains</i>



**Produkt-Spezifikation**  
*Product Specification*

**Bio Spirulina**  
*Organic Spirulina*

Dokument / *document*: PSP-280001301  
Revision / *revision*: 1

Ersetzt / *replace*: -

**Gültig ab / *effective Date*: 4/27/2020**

Erstellt / *created*: WIMA  
Geprüft / *reviewed*: CAEL  
Freigabe / *approved*: WIMA

<b>Glutenhaltiges Getreide</b> (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>	-	-	-
<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Crustaceans and products thereof</i>	-	-	-
<b>Weichtier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Molluscs and products thereof</i>	-	-	-
<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Eggs and products thereof</i>	-	-	-
<b>Fisch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Fish and products thereof</i>	--	-	-
<b>Erdnuss</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Peanuts and products thereof</i>	-	-	-
<b>Soja</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Soybeans and products thereof</i>	-	-	-
<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	-	-	-
<b>Schalenfrüchte</b> (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pacannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachia nuts, macadamia or Queensland nuts) and products thereof</i>	-	-	-
<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Celery and products thereof</i>	-	-	-
<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Mustard and products thereof</i>	-	-	-
<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Sesame seeds and products thereof</i>	-	-	-
<b>Schwefeldioxid</b> und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l (als SO <sub>2</sub> angegeben) <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration of more than 10 mg/kg (specify as SO<sub>2</sub>)</i>	-	-	x
<b>Lupinen</b> und Lupinenerzeugnisse <i>Lupine and products thereof</i>	-	-	-

<sup>1</sup> **Zutat** / *ingredients*: Im Produkt als Zutat enthalten / *contained in the product as an ingredient*

<sup>2</sup> **Spuren** / *Traces*: Risiko der Verunreinigung der Rohmaterialien oder Fertigware / *Risk of contamination of raw materials or finished goods*

	<b>Produkt-Spezifikation</b> <i>Product Specification</i>  <b>Bio Spirulina</b> <i>Organic Spirulina</i>	Dokument / <i>document</i> : PSP-280001301 Revision / <i>revision</i> : 1
		Ersetzt / <i>replace</i> : -
		<b>Gültig ab / <i>effective Date</i>: 4/27/2020</b>
		Erstellt / <i>created</i> : WIMA Geprüft / <i>reviewed</i> : CAEL Freigabe / <i>approved</i> : WIMA

<sup>3</sup>**Natürlich vorkommend** / *naturally contains*: Im Produkt natürlich vorkommend / *Naturally occurring in the product*

Das Produkt einschließlich seiner Verpackung und Kennzeichnung entspricht der jeweils gültigen Fassung / *The product including its packaging and labeling complies with the current version*:

- Österreichisches Lebensmittelbuch IV. Auflage / *Austrian food codex, version IV*
- Österreichisches Sicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG 2006) / *Austrian Food Safety and Consumer Protection Law (LMSVG 2006)*
- Lebensmittelhygieneverordnung, Verordnung (EG) 852/2004 / *Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs*
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts und der Lebensmittelsicherheit / *Regulation (EU) 178/2002 for general principles and requirements of food law and food safety*
- EU-Bio-Verordnung 834/2007 inkl. 889/2008 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle / *EU Organic Regulation 834/2007 incl. Regulation (EC) No 889/2008 on organic production and labelling of organic products with regard to organic production, labelling and control*
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel / *Regulation (EU) 1169/2011 on the provision of food information to consumers*
- Richtlinie 2002/53/EG über einen gemeinsamen Sortenkatalog für landwirtschaftliche Pflanzenarten (Artikel 17) / *COUNCIL DIRECTIVE 2002/53/EC on the common catalogue of varieties of agricultural plant species (article 17)*
- Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben / *Regulation (EC) No 1924/2006 on nutrition and health claims made on foods*
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen / *Regulation (EC) No 1935/2004 — materials and articles intended to come into contact with food*
- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln sowie Änderungen in Verordnung (EG) Nr. 629/2008 / *Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and changes in Regulation (EC) No 629/2008*
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel / *Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs*
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen / *Regulation (EU) No 10/2011 of plastic materials and articles intended to come into contact with food.*

Die Angaben wurden nach sorgfältiger Prüfung ermittelt / *The data was determined after careful control.*