

Bezeichnung / Name of product:

Heliaflor® 45, bio - Sonnenblumenprotein /
Heliaflor® 45, Organic - Sunflower Protein

Artikelnummer / article number: 40085

Deklarationsvorschläge / Proposals for declaration:

Bio Sonnenblumenprotein / Organic Sunflower protein

Bio Sonnenblumen(kern)mehl, teilentfettet / Organic Sunflower (kernel) flour, partially defatted

Bio Sonnenblumenkerne, teilentfettet, feinvermahlen / Organic Sunflower kernels, partially defatted, finely grinded

Produktbeschreibung / Product description:

Geschälte Sonnenblumenkerne, bio werden durch mechanische Pressung teilentölt. Das dabei gewonnene Rohprotein wird anschließend vermahlen. Die Produktion findet in Deutschland statt. /

Peeled sunflower seeds, organic, are partially defatted by mechanical pressing. The obtained crude protein is then ground. Production takes place in Germany.

Zolltarifnummer / customs tariff no.	23063000
Zutaten / ingredients	Sonnenblumenprotein, bio, ohne weitere Zusätze / Sunflower protein, organic, without additives

Zertifizierung / Certification:

DE-ÖKO-007 / Kosher / EcoVeg

Einsatz / Usage:

Bio- und Naturkost / Organic and Natural food

Bindemittel, Konsistenzgeber und Stabilisator / Binding agent, consistency enhancer and stabilizer

Vegane und vegetarische Ernährung / Vegan and vegetarian nutrition

Pflanzliche Getränke, Shakes, Desserts / Vegetable drinks, shakes, desserts

Pflanzliche Brotaufstriche / Vegetable spreads

Backwaren / Baked goods

Fleischwaren / Meat products

Riegel und Cerealien / Bars and cereals

Mayonnaisen, Soßen und Dressings / Mayonnaises, sauces and dressings

Nahrungsergänzung / Dietary supplement

Sensorik / Sensory property:

Aussehen / Appearance:	beige-braun / beige-brown
Geruch / Odour:	arttypisch, ohne Fremdgeruch / product typical, without off-smell
Geschmack / Flavour:	arttypisch, ohne Fremdgeschmack / product typical, without off flavour
Konsistenz / Consistency:	Pulver / Powder
Partikelgröße / Particle size:	min. 80% < 180 µm (Luftstrahlsiebung / Elutriation)
Schüttgewicht / Bulk density:	ca. 445 g/l

Nährwertbezogene Hinweise / Nutritional declarations:

Hoher Proteingehalt / High protein content

Hoher Ballaststoffgehalt / High fibre content

Funktionelle Eigenschaften / Functional properties:

Wasserbindungsvermögen / Water binding capacity: > 160 % (100 g Heliäflor® 45 binden min. 160 g Wasser)

Fettbindungsvermögen / Fat binding capacity: > 60 % (100 g Heliäflor® 45 binden min. 60 g Fett)

Emulgierende Eigenschaften durch eine gute Wasserbindung und guter Fettbindung (Emulsion). Je nach technologischer Verwendung können die angegebenen Werte höher bzw. niedriger ausfallen. /

Emulsifying capacities due to excellent water binding capacity and excellent fat binding capacity (emulsion). Due to technological application specified values can be higher or lower.

Nährwertangaben in 100g / Nutrient content in 100g:

Eiweiß absolut / Protein absolute	g	≥ 45
Fette / Fat	g	ca. 10
↳ gesättigte Fettsäuren / saturated fatty acids	g	ca. 1,3
↳ einfach ungesättigte Fettsäuren / monounsaturated fatty acids	g	ca. 3,6
↳ mehrfach ungesättigte Fettsäuren / polyunsaturated fatty acids	g	ca. 6,0
Wasser / Water	g	ca. 7
Ballaststoffe / dietary fiber	g	14 - 21
Kohlenhydrate / Carbohydrates	g	8 - 14
Gesamtzucker / sum of sugar	g	4 - 7
Brennwert / Energy value	kcal / 100g	ca. 385
Brennwert / Energy value	kJ / 100g	ca. 1624
Salz / Salt	g	ca. 0,003

Bei den oben aufgeführten Nährwertangaben handelt es sich um die ermittelte Schwankungsbreite. / The nutritional values listed above are the determined range of variation.

Mikrobiologische Parameter / Microbiological parameters:

Aerobe Gesamtkeimzahl / total viable count	KBE/g cfu/g	≤ 10.000
Hefen / Yeasts (incl. osmophilic yeasts)	KBE/g cfu/g	≤ 500
Schimmel / Moulds (incl. xerophilic moulds)	KBE/g cfu/g	≤ 500
Enterobacteriaceae	KBE/g cfu/g	≤ 100
Coliforme Bakterien / coliform bacteria	KBE/g cfu/g	≤ 100
E. coli	in 25g	negative
Koagulase-positive Staphylokokken / coagulase-positive-staphylococci	KBE/g cfu/g	≤ 100
Presumptive Bacillus cereus	KBE/g cfu/g	≤ 100
Salmonellen / Salmonella spp.	in 125g	negative
Listeria monocytogenes	in 25g	negative

Allergene / Allergens:

Wird ausschließlich aus sortenreiner Rohware hergestellt und ist frei von tierischem Protein. Weitere Informationen zu evtl. vorhandenen Allergenen sind in der produktspezifischen Allergenliste aufgeführt. /

Produced from homogeneous raw material and free from animal protein. Further information on any allergens that may be present, are listed in the product-specific allergen list.

GVO / GMO:

GVO-frei gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 /

GMO-free according to regulation (EC) no. 1829/2003 und 1830/2003

Tierversuchsfreiheit - BSE/TSE - vegan / non animal testing - BSE/TSE - vegan:

Dieses Produkt wurde nicht in Tierversuchen getestet, es ist rein pflanzlicher Herkunft, somit vegan und stellt dadurch keine Gefahr durch BSE/TSE dar. /

This product is not tested on animals, it is produced from vegetable raw material, therefore vegan and thereby no risk of BSE/TSE.

Nanotechnologie - Bestrahlung - CMR-Stoffe / nanotechnology - radiation treatment - CMR-Materials:

Dieses Produkt wurde nicht bestrahlt und enthält weder Nanopartikel, noch Gefahrstoffe, die karzinogen, mutagen oder reproduktionstoxisch wirken. /

This product has not been irradiated and does not contain nanoparticles or carcinogen, mutagen and reprotoxic substances.

Schadstoffe - Kontaminanten / Pollutants - Contaminants:

- entsprechend aller in der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel.
- entsprechend der Orientierungswerte ökologischer Verbände. /
- *in accordance with all legal provisions applicable in the EU for food products.*
- *in accordance with the guidelines of ecological associations.*

Lagerung - Haltbarkeit - Verpackung / Storage - Shelf life - Packaging:

Lagerung: Kühl, trocken vor Licht geschützt und dicht verschlossen.

Haltbarkeit: Im Originalgebinde mindestens 24 Monate ab Produktionsdatum.

Verpackung: Entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen der EU.

Storage: Cool, dry, protected against light and sealed.

Shelf life: In original packaging minimum 24 months from production date.

Packaging: According to effective legal EC regulations.

Höhe Palette / Height pallet: 1,70 m

Kartons pro Palette / Cartons per pallet: 30 Kartons / cartons

Lagen pro Palette / Layers per pallet: 5 Lagen / layers

Verpackungseinheit / Packaging unit: 20 kg in PE-Beutel (blau) im Karton / 20 kg in PE-bag (blue) in carton

Information:

Je nach Anbaubedingungen und Sorten können Schwankungen in obigen Kenndaten auftreten.

Diese Spezifikation entbindet den Bezieher unserer Produkte nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht. /

Depending on agricultural conditions and species the above values are subject to natural fluctuations. This specification does not release the purchaser of our products from his duty of care and responsibility.

AOT Qualitätssicherung. Maschinell erstellt, daher ohne Unterschrift gültig.

AOT Quality Assurance. Established by computer, therefore no signature.

Wiggensbach, 09.03.2026