

Datenblatt

Vita Biosa Kräuter

Datum:	Version:	Herkunftsland:
Januar 2016	1.2016	Dänemark
Produktbeschreibung		
<p>Vita Biosa Kräuter beinhaltet ein Kräutereextrakt aus 19 verschiedenen biologischen Kräutern. Es ist aus einer Kombination von einer Bifidobacterium Kultur und 6 verschiedenen Milchsäurebakterien Kulturen fermentiert. Milch- und Essigsäuren werden während der Fermentation gebildet. Dies sorgt bei dem fertigen Produkt für einen pH-Wert unter 3,5. Der niedrige pH-Wert wirkt auf das Produkt konservierend und verhindert die Entwicklung schädlicher Bakterien im Endprodukt.</p>		
Beschaffenheit	Farbe	Geruch/Geschmack
Flüssig	Braun	Süßsauer
Inhaltsstoffe		
Wasser, Biomelasse, getrocknete Biokräuter und frei von Gentechnik fermentierte Kulturen.		
Verarbeitungshilfen		
Biologischer Invertzucker. Der Zucker wird von den Mikroorganismen genutzt, um die Fermentierung zu erleichtern. Im Endprodukt ist kein Zucker mehr vorhanden.		
Kräuter		
Der Gesamtgehalt getrockneter Kräuter beträgt ca. 0,5% des Gesamtvolumens während der Extraktionszeit. Die anteiligen Kräuter in der Mixtur sind:		
Angelica archangelica (Arznei-Engelwurz) 4,5% Anthriscus cerefolium (Kerbel) 4,5% Anethum graveolens (Dill) 4,5% Foeniculum vulgare (Fenchel) 9% Glycyrrhiza glabra (Süßholzwurzel) 9% Juniperus communis (Wacholder) 4,5% Matricaria recutita (Kamille) 4,5% Mentha piperita (Pfefferminze) 4,5% Ocimum basilicum (Basilikum) 4,5% Origanum vulgare (Oregano) 4,5%	Petroselinum crispum (Petersilie) 4,5% Pimpinella anisum (Anis) 9% Rosmarinus officinalis (Rosmarin) 4,5% Salvia officinalis (Echter Salbei) 4,5% Sambucus nigra (Holunder) 4,5% Thymus vulgaris (Thymian) 4,5% Trigonella foenum-graecum (Bockshornkleesamen) 4,5% Urtica dioica (Brennnessel) 4,5% Zingiber officinale (Ingwer) 4,5%	

Fermentationskulturen: Milchsäurebakterien und Bifidobakterien

Bifidobacterium lactis

Bifidobacterium longum

Lactobacillus acidophilus

Lactobacillus casei

Lactobacillus rhamnosus

Lactobacillus salivarius

Lactococcus lactis

Streptococcus thermophilus (kein krankheitserregender Stamm)

Andere Fermentationskulturen können auf natürlichem Weg aus den Ausgangsstoffen entstehen.

Nährwertangaben je 100ml

Brennwert	50kJ / 12kcal
Fett	0g
Davon gesättigte Fettsäuren	0g
Kohlenhydrate	1,8g
Davon Zuckerarten	0g
Ballaststoffe	0g
Eiweiß	0g
Natrium	0,3g

Koloniebildende Einheiten je ml (CFU/ml)

Die Anzahl der lebenden Fermentationsbakterien (CFU/ml) steigt während der Fertigung von Vita Biosa erheblich an, was die Qualität des Produktes verbessert. Die Anzahl geht während der Lagerung wieder zurück; somit variiert die exakte Anzahl dauerhaft. Die durchschnittliche Anzahl während der Lagerung beträgt 50.000.000 - 100.000.000 CFU/ml.

Tägliche Dosis

20 – 30 ml zu jeder Tageszeit zusammen mit oder zwischen den Mahlzeiten. Größere bzw. kleinere Mengen können in Abhängigkeit des Konsumenten verzehrt werden. Eine Überdosierung ist nicht möglich. Unannehmlichkeiten, wie Blähungen, rumoren und gesteigerte Aktivitäten in den Gedärmen können zu Beginn als normale Reaktion auftreten.

Zucker – Zuckerfrei

Während der Fermentation bauen die Kulturen, Bakterien und Mikroorganismen den gesamten Zucker ab und wandeln ihn in Milch- und Essigsäure um. Sobald der gesamte Zucker verbraucht ist, ist die Fermentation beendet und das Produkt ist zuckerfrei.

pH-Wert – Final		
Durch die Bildung von Milch- und Essigsäure senkt sich der pH-Wert während der Fermentation und endet bei einem Wert von unter 3,5. Dieser niedrige Wert sorgt für die Konservierung und Langlebigkeit des Produkts.		
Frei von Gentechnik		
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.		
Laktose frei	Gluten frei	
Das Produkt enthält keine Bestandteile von Milch.	Die Grundstoffe, die für die Produktion verwendet werden, enthalten kein Gluten.	
Packungseinheit		
½ Liter PET – Flasche 1 Liter PET – Flasche 3 Liter Bag – in – Box in Kartonage		
Transport, Lagerung und Haltbarkeit		
Ungeöffnet:	Alle Verpackungen: 12 Monate nach Herstellungsdatum Vermeiden sie Gefriertemperaturen und Temperaturen über 40 °C. Halten sie es fern von direkter Sonneneinstrahlung	
Geöffnet:	Flaschen: 2 Monate im Kühlschrank Bag – in – Box: 6 Monate bei Zimmertemperatur sowie im Kühlschrank	
Juristische Aspekte		
Biosa Danmark wird auf einer Jahresbasis mehrmals unter folgenden Bestimmungen kontrolliert. Das Produkt erfüllt das dänische Lebensmittelgesetz; <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgesetz 467 vom 15.05.2014 Das Produkt erfüllt die EU – Richtlinien für biologische Produkte: <ul style="list-style-type: none"> • Ratsverordnung (EC) No 834/2007 vom 28.07.2007 • Ratsverordnung (EC) No 889/2008 vom 05.09.2008 Bio – Kontrollnummer: DK – ØKO – 100		
Hersteller		
Name:	Biosa Danmark ApS	Firmenstempel:
Straße:	Sonnerupvej 41	
Stadt:	3300 Frederiksvaerk	
Land:	Dänemark	
Telefonnummer:	+45 47 77 22 70	
Fax:	+45 47 77 40 11	Unterschrift:
E-Mail:	info@biosa.dk	
Web:	www.biosa.dk	