

Datenblatt

Vita Biosa Hagebutte

Datum:	Version:	Herkunftsland:																				
Januar 2016	1.2016	Dänemark																				
Produktbeschreibung																						
<p>Vita Biosa Hagebutte beinhaltet und ein Kräuterextrakt aus 19 verschiedenen biologischen Kräutern und Hagebuttensaft. 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	hellbraun	Süßsauer																				
Inhaltsstoffe																						
<p>Wasser, Biomelasse, biologischer Hagebuttensaft, getrocknete Biokräuter und frei von Gentechnik fermentierte Kulturen.</p>																						
Verarbeitungshilfen																						
<p>Biologischer Invertzucker. Der Zucker wird von den Mikroorganismen genutzt, um die Fermentierung zu erleichtern. Im Endprodukt ist kein Zucker mehr vorhanden.</p>																						
Kräuter und Fruchtsäfte																						
<p>Der Gesamtgehalt getrockneter Kräuter beträgt ca. 0,13% des Gesamtvolumens während der Extraktionszeit. Die anteiligen Kräuter in der Mixtur sind:</p>																						
<table><tbody><tr><td>Angelica archangelica (Arznei-Engelwurz) 4%</td><td>Petroselinum crispum (Petersilie) 4%</td></tr><tr><td>Anthriscus cerefolium (Kerbel) 4%</td><td>Pimpinella anisum (Anis) 8%</td></tr><tr><td>Anethum graveolens (Dill) 4%</td><td>Rosmarinus officinalis (Rosmarin) 4%</td></tr><tr><td>Foeniculum vulgare (Fenchel) 8%</td><td>Salvia officinalis (Salbei) 4%</td></tr><tr><td>Glycyrrhiza glabra (Süßholzwurzel) 8%</td><td>Sambucus nigra (Holunder) 4%</td></tr><tr><td>Juniperus communis (Wacholder) 4%</td><td>Thymus vulgaris (Thymian) 4%</td></tr><tr><td>Matricaria recutita (Kamille) 4%</td><td>Trigonella foenum-graecum (Bockshornkleesamen) 4%</td></tr><tr><td>Mentha piperita (Pfefferminze) 4%</td><td>Urtica dioica (Brennnessel) 4%</td></tr><tr><td>Ocimum basilicum (Basilikum) 4%</td><td>Zingiber officinale (Ingwer) 16%</td></tr><tr><td>Origanum vulgare (Oregano) 4%</td><td></td></tr></tbody></table>			Angelica archangelica (Arznei-Engelwurz) 4%	Petroselinum crispum (Petersilie) 4%	Anthriscus cerefolium (Kerbel) 4%	Pimpinella anisum (Anis) 8%	Anethum graveolens (Dill) 4%	Rosmarinus officinalis (Rosmarin) 4%	Foeniculum vulgare (Fenchel) 8%	Salvia officinalis (Salbei) 4%	Glycyrrhiza glabra (Süßholzwurzel) 8%	Sambucus nigra (Holunder) 4%	Juniperus communis (Wacholder) 4%	Thymus vulgaris (Thymian) 4%	Matricaria recutita (Kamille) 4%	Trigonella foenum-graecum (Bockshornkleesamen) 4%	Mentha piperita (Pfefferminze) 4%	Urtica dioica (Brennnessel) 4%	Ocimum basilicum (Basilikum) 4%	Zingiber officinale (Ingwer) 16%	Origanum vulgare (Oregano) 4%	
Angelica archangelica (Arznei-Engelwurz) 4%	Petroselinum crispum (Petersilie) 4%																					
Anthriscus cerefolium (Kerbel) 4%	Pimpinella anisum (Anis) 8%																					
Anethum graveolens (Dill) 4%	Rosmarinus officinalis (Rosmarin) 4%																					
Foeniculum vulgare (Fenchel) 8%	Salvia officinalis (Salbei) 4%																					
Glycyrrhiza glabra (Süßholzwurzel) 8%	Sambucus nigra (Holunder) 4%																					
Juniperus communis (Wacholder) 4%	Thymus vulgaris (Thymian) 4%																					
Matricaria recutita (Kamille) 4%	Trigonella foenum-graecum (Bockshornkleesamen) 4%																					
Mentha piperita (Pfefferminze) 4%	Urtica dioica (Brennnessel) 4%																					
Ocimum basilicum (Basilikum) 4%	Zingiber officinale (Ingwer) 16%																					
Origanum vulgare (Oregano) 4%																						
<p>Hagebuttensaft 2,2% (hergestellt aus 0,56% Hagebutte)</p>																						

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 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	