

Bezeichnung / Name of product:

Heliaflor® 55, bio - Sonnenblumenprotein /
Heliaflor® 55, Organic - Sunflower Protein

Artikelnummer / article number: 40084

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.

INCI	Helianthus Annuus Seed Extract
Zolltarifnummer / customs tariff no.	23063000
Zutaten / ingredients	Sonnenblumenprotein, bio, ohne weitere Zusätze / <i>Sunflower protein, organic, without additives</i>

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*

Fettreduzierte Diätprodukte / *Fat-reduced products*

Kosmetik: Emulgator, Texturgeber / *Cosmetic: emulsifier, texturizer*

Sensorik / Sensory property:

Aussehen / <i>Appearance:</i>	beige-braun / beige-brown (in Emulsion weiß bis grauweiß / <i>in emulsion white to grey-white</i>)
Geruch / <i>Odour:</i>	arttypisch, ohne Fremdgeruch / <i>product typical, without off-smell</i>
Geschmack / <i>Flavour:</i>	arttypisch, ohne Fremdgeschmack / <i>product typical, without off flavour</i>
Konsistenz / <i>Consistency:</i>	Pulver / <i>Powder</i>
Partikelgröße / <i>Particle size:</i>	min. 85% < 180 µm (Luftstrahlsiebung / <i>Elutriation</i>)
Schüttgewicht / <i>Bulk density:</i>	ca. 590 g/l

Nährwertbezogene Hinweise / Nutritional declarations:

Hoher Proteingehalt / *High protein content*

Hoher Ballaststoffgehalt / *High fibre content*

Niedriger Fettgehalt / *Low fat content*

Hoher Vitamin B₁ (Thiamin), Vitamin B₆ (Pyridoxin) und Folsäure - Gehalt / *High in vitamin B₁ (Thiamine), vitamin B₆ (Pyridoxine) and folic acid*

Funktionelle Eigenschaften / Functional properties:

Wasserbindungsvermögen / *Water binding capacity*: > 200 % (100 g Heliakor[®] 55 binden min. 200 g Wasser)

Fettbindungsvermögen / *Fat binding capacity*: > 60 % (100 g Heliakor[®] 55 binden min. 60 g Fett)

Emulgierende Eigenschaften durch eine sehr gute Wasserbindung und sehr 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 / <i>Protein absolute</i>	g	≥ 51
Fette / <i>Fat</i>	g	< 3
↳ gesättigte Fettsäuren / <i>saturated fatty acids</i>	g	ca. 0,6
↳ einfach ungesättigte Fettsäuren / <i>monounsaturated fatty acids</i>	g	ca. 0,9
↳ mehrfach ungesättigte Fettsäuren / <i>polyunsaturated fatty acids</i>	g	ca. 0,5
Wasser / <i>Water</i>	g	ca. 7
Ballaststoffe / <i>dietary fiber</i>	g	17 - 22
Kohlenhydrate / <i>Carbohydrates</i>	g	8 - 12
Gesamtzucker / <i>sum of sugar</i>	g	4 - 7
Brennwert / <i>Energy value</i>	kcal / 100g	ca. 305
Brennwert / <i>Energy value</i>	kJ / 100g	ca. 1300
Salz / <i>Salt</i>	g	ca. 0,002
Vitamin B ₁ (Thiamin)	mg	> 2
Vitamin B ₆ (Pyridoxin)	mg	> 0,8
Folsäure / <i>Folic acid</i>	µg	> 200

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 / <i>total viable count</i>	KBE/g cfu/g	< 10.000
Hefen / <i>Yeasts (incl. osmophilic yeasts)</i>	KBE/g cfu/g	< 500
Schimmel / <i>Moulds (incl. xerophilic moulds)</i>	KBE/g cfu/g	< 500
Enterobacteriaceae	KBE/g cfu/g	< 100
Coliforme Bakterien / <i>coliform bacteria</i>	KBE/g cfu/g	< 100
E. coli	in 25g	negative
Koagulase-positive Staphylokokken / <i>coagulase-positive-staphylococci</i>	KBE/g cfu/g	< 100
Presumptive Bacillus cereus	KBE/g cfu/g	< 100
Salmonellen / <i>Salmonella spp.</i>	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 sorted 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 geltender Bio-Verordnung (EG)

GMO-free according to applicable organic regulation (EC)

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 der BNN-Orientierungswerte für Pestizide und aller in der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel. /

According to BNN orientation values for pesticides and to all legal regulations for food in the EU.

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 palette: 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, 06.05.2026