

**PRODUKTDATENBLATT**  
**ALGOMED® Chlorella Presslinge**

**PRODUKTI NFORMATION**

**BESCHREIBUNG:**

angebaut im patentierten geschlossenen  
Glasröhrensystem  
schonend getrocknet  
unbehandelt; nicht sterilisiert  
frei von Farbstoffen und Konservierungsstoffen

**INHALTSSTOFFE:**

Chlorella

**HERSTELLER ADRESSE:**

Roquette Klötze GmbH & Co. KG  
Lockstedter Chaussee 1  
38486 Klötze - Deutschland

**HERKUNFTSLAND**

hergestellt in der Bundesrepublik Deutschland

**ANWENDUNG:**

Lebensmittel  
Futtermittel  
Nahrungsergänzungsmittel

**ZOLLTARIFNUMMER:**

21022011 (für Packungen bis 1kg)  
21022019 (für Packungen über 1kg)

**KENNZEICHNUNG:**

auf jeder Packung:

Name des Herstellers  
Chargennummer  
Produktcode (EAN für  
Packungsgrößen ≤ 1,0 kg)  
Produktname  
Nettofüllgewicht

**SPEZIELLE ERNÄHRUNGSHINWEISE**

|  |    |
|--|----|
| geeignet bei Zöliakie<br>(Glutenunverträglichkeit) | ja |
| geeignet für Veganer                               | ja |
| geeignet für Vegetarier                            | ja |

**GVO DEKLARATION**

enthält keine GVOs oder Inhaltsstoffe,  
die mittels GVOs produziert wurden, nach  
EG Nr. 1829/2003 für GM Lebensmittel und  
Futtermittel und EU Nr.1830/2003 ergänzt  
EU Nr. 2001/18 für die Rückverfolgbarkeit  
und Kennzeichnung von GVOs oder  
Inhaltsstoffen, die mittels GVOs produziert  
wurden.

**STERILISATION, ETHYLENOXID (EO)  
UND BESTRAHLUNG**

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Sterilisation            | nein |
| Ethylenoxid - Behandlung | nein |
| Bestrahlung              | nein |

**BSE/ TSE DEKLARATION**

Während der Herstellung werden keine tierischen  
Produkte verwendet.  
Getrocknete Chlorella Mikroalgen sind frei  
von TSE incl. BSE.



### GLUTEN/ GLIADIN

Das Produkt kann als glutenfrei (< 20ppm) betrachtet werden,  
in Anlehnung an die aktuelle europäische Gesetzgebung.

### ALLERGENDEKLARATION

Allergendeclaration in Bezug auf die aktuelle europäische Gesetzgebung (EU Nr. 1169/2011)

| Allergen  | anwesend im Produkt                 | anwesend während des Herstellungsprozesses | anwesend auf Betriebsgelände | ist der Risiko einer Kreuzkontamination kontrolliert |
|---|-------------------------------------|--|------------------------------|--|
|   | "- " für abwesend, "+" für anwesend |  |                              | J, N or N/A  |
| Weizen und Produkte daraus einschließlich Dextrose                    | -                                   | +  | +                            | J  |
| andere glutenhaltige Getreide <sup>1</sup> und Produkte daraus        | -                                   | -  | -                            | N/A  |
| Mais und Produkte daraus  | -                                   | -  | -                            | N/A  |
| Erbsen und Produkte daraus  | -                                   | -  | -                            | N/A  |
| Kartoffeln und Produkte daraus  | -                                   | -  | -                            | N/A  |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse                           | -                                   | -  | -                            | N/A  |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse                                 | -                                   | -  | -                            | N/A  |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse                               | -                                   | -  | -                            | N/A  |
| Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/ kg | -                                   | -  | -                            | N/A  |
| Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse                           | -                                   | -  | -                            | N/A  |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse <sup>2</sup>              | -                                   | -  | -                            | N/A  |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse                             | -                                   | -  | -                            | N/A  |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse                                 | -                                   | -  | -                            | N/A  |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)       | -                                   | -  | -                            | N/A  |
| Lupinen und daraus gewonnenen Erzeugnisse                             | -                                   | -  | -                            | N/A  |
| Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse                           | -                                   | -  | -                            | N/A  |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse                             | -                                   | -  | -                            | N/A  |



|                             |   |   |   |     |
|-----------------------------|---|---|---|-----|
| Schalenfrüchte <sup>3</sup> | - | - | - | N/A |
|-----------------------------|---|---|---|-----|

<sup>1</sup> glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

<sup>2</sup> außer vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und - fett

<sup>3</sup> Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs)

J = Ja; N = Nein

N/A = nicht anwendbar

### GESETZGEBUNG/ KONFORMITÄT

Allgemeines Lebensmittelrecht (EU Nr. 178/2002)

zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

Lebensmittelinformationsverordnung  
(EU Nr. 1169/2011)

Lebensmittelinhaltsstatus in Europa  
REACH Registrierungs Nr.: befreit

### ZERTIFIKATE

GMP seit 2010

HACCP seit 2007

ISO 9001 seit 2007

ISO 22000 seit 2010