

**PRODUCT SPECIFICATION: LINSEED/ FLAXSEED BROWN**  
**PRODUKTSPEZIFIKATION: LEINSAAT BRAUN**

*Date of Issue:* 28/03/2012 *Last Revision on:* 28/03/2013 (Version 1)  
*Ausstellungsdatum:* *Überarbeitet am:*

*Supplied to :* De Bron *On:* 04/03/2014  
*Ausgestellt für:* *Am:*

Description of Product <i>Produktbeschreibung</i>	Flaxseed Brown <i>Leinsaat Braun</i>
Intended Use <i>Verwendung</i>	to be used as animal feed or ingredient for animal feed or for technical purposes <i>Verwendbar zu Futterzwecke oder zu technische Zwecke</i>
Preparation <i>Zubereitung</i>	n/a <i>n/a</i>
Binomial name <i>Binomiale Nomenklatur</i>	Linum Usitatissimum
Legal Number <i>Statistische Warennummer/ Zolltarif</i>	1204 0090
Purity <i>Reinheit</i>	+/- 95 % (,tel quel')
Origin <i>Ursprung</i>	Europe, Kazakhstan, Russia,...( to be specified on Contract/ Order), <i>Europa, Kasachstan, Russland,... (zu spezifizieren auf Kontrakt/ Bestellung),</i>
Packaging <i>Verpackung</i>	Bulk (or by agreement: bags, ...) <i>lose (oder wie vereinbart: Säcke, ...)</i>
Packaging Conditions <i>Verpackungsbedingungen</i>	As regulated by Council Directive (No. 1935/2004 & No. 10/2011) <i>Gemäß den jeweils gültigen EU-Vorschriften (Nr. 1935/2004 &amp; Nr. 10/2011)</i>
Storage Conditions <i>Lagerbedingungen</i>	Cool and Dry (abt. 18-20°C) <i>Kühl und Trocken lagern (ca. 18-20°C)</i>
Minimum Shelf Life <i>Mindesthaltbarkeit</i>	6 months from date of production <i>6 Monate ab Produktionsdatum</i>
Retained Sample <i>Rückstellmuster</i>	For each delivered lot, a sample is retained for the entire shelf life, labelled with the same markings as the lot. <i>Für jede Partie wird ein Rückstellmuster gelagert, während der gesamten Mindesthaltbarkeitsdauer, mit die gleiche Markierungen wie die Partie.</i>
List of Ingredients <i>Zutatenliste</i>	No Ingredients added <i>Keine Inhaltsstoffe</i>

## Sensory Properties

### Sensorische Eigenschaften

In general	Sensory Values are obviously depending on the crop- and harvesting conditions of the current year.
<i>Allgemein</i>	<i>Sensorische Eigenschaften sind natürlich abhängig vom Ernte.</i>
Appearance/ Colour	Flat, oblong, glossy seeds, uniform in colour and size, brown
<i>Aussehen/ Farbe</i>	<i>Flache, längliche, glänzende Samen, einheitlich in Farbe und Größe, braun</i>
Texture/ Consistency	Firm, not brittle
<i>Konsistenz</i>	<i>Bissfest</i>
Smell	Fresh, typical, not rancid, without off-odours
<i>Geruch</i>	<i>Frisch, arteigen, nicht ranzig, ohne Fremdgeruch</i>
Taste/ Flavour	Fresh, typical, slightly nutty, not rancid, without off-tastes
<i>Geschmack</i>	<i>Arteigen, leicht nussig, nicht ranzig, ohne Fremdgeschmack</i>

## Physical Properties

### Physikalische Eigenschaften

Moisture	Max. 10.0% - 9.0% typical
<i>Feuchtigkeit</i>	<i>Max. 10.0% - modal 9.0%</i>

2

## Tolerances

### Toleranzen

Foreign Particles	Abt. 5 %
<i>Fremdbesatz</i>	<i>Abt. 5 %</i>

## Chemical Properties

### Chemische Eigenschaften

Heavy Metals	There are no limits set under EU law for heavy metals in this product. However, this product is routinely screened.
Schwermetalle	In accordance with EU regulation 1881/2006. <i>Es gibt keine Grenzen gesetzt unter dem EU-Recht für Schwermetalle in dieses Produkt. Allerdings wird diese Produkt regelmäßig überprüft. Gemäß EU-Vorschrift 1881/2006</i>
Mycotoxin	There are no limits set under EU law for mycotoxin in this product. However, this product is routinely screened.
Mykotoxin	→ Sum of Aflatoxins (B1+B2+G1+G2): 4µg/kg; B1: 2µg/kg; Ochratoxin A: 3µg/kg; Zearalenone: 75µg/kg; DON: 750µg/kg In accordance with EU regulation 1881/2006. <i>Es gibt keine Grenzen gesetzt unter dem EU-Recht für Mykotoxin in dieses Produkt. Allerdings wird diese Produkt regelmäßig überprüft. → Sum of Aflatoxins (B1+B2+G1+G2): 4µg/kg; B1: 2µg/kg; Ochratoxin A: 3µg/kg; Zearalenone: 75µg/kg; DON: 750µg/kg Gemäß EU-Vorschrift 1881/2006</i>
Pesticide Residues	In line with the current EU-legislation (No. 1107/2009 & No. 396/2005)
Pestizide Rückstände	<i>Gemäß den jeweils gültigen EU-Vorschriften (Nr. 1107/2009 &amp; Nr. 396/2005)</i>
Irradiation	The product is not irradiated
Bestrahlung	<i>Das Produkt wird nicht bestrahlt</i>
Others	No utilisation of antioxidants, preservatives or other chemical additives.
Sonstige	<i>Keine Verwendung von Antioxidantien, Konservierungsmitteln oder anderen chemischen Zusätzen</i>

3

## Microbiological Values

### Mikrobiologische Eigenschaften

Salmonellae	Absent in 25 g
Salmonellen	<i>Negativ in 25 g</i>
Others	There are no microbiological limits applicable to this product under EU law. However, the product is routinely screened on several microbiological parameters.
Sonstige	<i>Es gibt keine Grenzen gesetzt unter dem EU-Recht für Mikrobiologie in dieses Produkt. Allerdings wird diese Produkt regelmäßig überprüft für diverse mikrobiologische Eigenschaften.</i>

## Allergens

### Allergene Zutaten

In General	The company only processes flaxseed. Flaxseed does not belong to the allergens. In accordance with EU Regulation No. 1169/2011. No allergens are processed in the same company.			
Allgemein	Das Betrieb verarbeitet nur Leinsaat. Leinsaat ist kein Allergen. Gemäß EU-Vorschrift Nr. 1169/2011. Keine Allergene sind verarbeitet im gleiche Betrieb.			
<u>Allergen contained in product or in products manufactured from it. (LeDa code mentioned)</u>	<u>Yes</u>	<u>No</u>	<u>Cross Contamination possible in production</u>	<u>Cross Contamination possible through cultivation or transport</u>
<u>Allergen ist im Produkt oder einem daraus hergestellten Produkte enthalten (LeDa Code vorab)</u>	<u>Ja</u>	<u>Nein</u>	<u>Kreuzkontamination möglich produktionsbedingt</u>	<u>Kreuzkontamination möglich anbaubedingt</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Legal Allergens</u></li> <li>• <u>Rechtliche Allergene</u></li> </ul>				
1. Cereals containing gluten and products thereof			No	Yes
1. <i>Gluten haltiges Getreide und Gluten haltige Getreideerzeugnisse</i>		x	Nein	Ja
2. Crustaceans and product thereof			No	No
2. <i>Krebstieren und Krebstiererzeugnisse</i>		x	Nein	Nein
3. Egg and products thereof			No	No
3. <i>Ei und Eierzeugnisse</i>		x	Nein	Nein
4. Fish and products thereof			No	No
4. <i>Fische und Fischerzeugnisse</i>		x	Nein	Nein
5. Peanuts and products thereof			No	No
5. <i>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</i>		x	Nein	Nein
6. Soy and products thereof			No	Yes
6. <i>Soja und Sojaerzeugnisse</i>		x	Nein	Ja
7. Milk and product thereof			No	No
7. <i>Milch und Milcherzeugnisse</i>		x	Nein	Nein
8. Nuts and products thereof			No	No
8. <i>Nüsse (Schalenfrüchte)</i>		x	Nein	Nein
9. Celery and products thereof			No	No
9. <i>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</i>		x	Nein	Nein
10. Mustard and products thereof			No	No
10. <i>Senf und Senferzeugnisse</i>		x	Nein	Nein
11. Sesame and products thereof			No	No
11. <i>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</i>		x	Nein	Nein
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg			No	No
12. <i>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg</i>		x	Nein	Nein
13. Lupin and products thereof			No	No
13. <i>Lupinen und Lupinerzeugnisse</i>		x	Nein	Nein
14. Molluscs and products thereof			No	No
14. <i>Weichtieren und Weichtiererzeugnisse</i>		x	Nein	Nein

<u>Allergens contained in product or in products manufactured from it. (LeDa code mentioned in front)</u>	<u>Yes</u>	<u>No</u>	<u>Cross Contamination possible in production</u>	<u>Cross Contamination possible through cultivation or transport</u>
<u>Allergens ist im Produkt oder einem daraus hergestellten Produkte enthalten (LeDa Code vorab)</u>	<u>Ja</u>	<u>Nein</u>	<u>Kreuzkontamination möglich produktionsbedingt</u>	<u>Kreuzkontamination möglich anbaubedingt</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Additional Allergens</u></b></li> <li>• <b><u>Zusätzliche Allergene</u></b></li> </ul>				
20. Lactose 20. Laktose		x	No Nein	No Nein
21. Cocoa 21. Kakao		x	No Nein	No Nein
22. Glutamate (E620 – E625) 22. Glutamat (E620 – E625)		x	No Nein	No Nein
23. Chicken meat 23. Huhn		x	No Nein	No Nein
24. Coriander 24. Koriander		x	No Nein	No Nein
25. Corn/ Maize 25. Mais		x	No Nein	Yes Ja
26. Legumes 26. Hülsenfrüchte		x	No Nein	Yes Ja
27. Beef 27. Rindfleisch		x	No Nein	No Nein
28. Pork 28. Schweinefleisch		x	No Nein	No Nein
29. Carrot 29. Karotten		x	No Nein	Yes Ja
Notes  Zusätzliche Bemerkungen	<p>Although we strive to have a product which is a close as possible to 100%, we cannot guarantee the product having no remains from possible cultivation or transport contaminations, such as cereals containing gluten or soy.</p> <p>Obwohl wir uns bemühen ein Produkt zu bekommen das möglichst nahe an 100% ist, können wir nicht garantieren dass das Produkt mit Überresten von möglichen Anbau oder Transport beschmutzt ist wie Getreide die Gluten enthalten oder Soja.</p>			

**GMO-Policy/ Use of Genetically Modified Organisms (GMO)**  
**GVO-Erklärung/ Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)**

The mentioned product <i>Der genannte Artikel</i>	Yes <i>Ja</i>	No <i>Nein</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Is a GMO</li> <li><i>Ist ein GVO</i></li> </ul>		x
<ul style="list-style-type: none"> <li>Is completely or partly produced by GMO</li> <li><i>Wird ganz oder teilweise aus GVO hergestellt</i></li> </ul>		x
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contains an ingredient which is completely or partly produced by GMO</li> <li><i>Enthält eine Zutat, die ganz oder teilweise aus GVO hergestellt ist</i></li> </ul>		x
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contains an ingredient which was produced with the help of genetically modified micro-organisms</li> <li><i>Enthält eine Zutat, die mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikro-organismen hergestellt wurde</i></li> </ul>		x
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contains an ingredient which was produced with the help of enzymes produced by GMO</li> <li><i>Enthält eine Zutat, die mit Hilfe von Enzymen aus GVO hergestellt wurde</i></li> </ul>		x
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contains GMO Triffid FP967</li> <li><i>Enthält GVO Triffid FP967</i></li> </ul>		x
<p>Testing Procedure</p> <p><i>Test Methode</i></p>	<p>The raw material is tested on the presence of all relevant, unapproved and detectable GMO's (according to the state of scientific and technical knowledge at the time).</p> <p>GMO which cannot be detected on date of delivery and that is detected after date of delivery due to new methods of analysis is excluded from our liability.</p> <p><i>Das Rohmaterial wird auf das Vorhandensein von allen Relevanten, nicht genehmigte GVOs, die man prüfen kann, analysiert (nach dem Stand von Wissenschaft und Technik zu dem Zeitpunkt)</i></p> <p><i>GVOs die nicht detektierbar sind am Lieferungsdatum und welche detektiert worden nachher Anlieferung, infolge neue Analysemethoden sind ausgeschlossen von unserer Verantwortlichkeit/ Haftung.</i></p>	
<p>Unintentional contamination</p> <p><i>Unbeabsichtigten Kontamination</i></p>	<p>The portion of unintentional GMO-contamination, with GMO's that are allowed according to the EU-legislation, is lower than 0.9%</p> <p><i>Der Anteil der unbeabsichtigten GVO-kontamination, mit GVO's zugelassen in der EU, ist kleiner als 0.9%</i></p>	
<p>Labelling</p> <p><i>Kennzeichnung</i></p>	<p>Under the present EU-regulations (No. 1829/2003 &amp; 1830/2003) on genetically modified organisms, the product doesn't have to be labelled as containing GMO</p> <p><i>Das Produkt ist nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften (Nr. 1829/2003 &amp; Nr. 1830/2003) zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln nicht kennzeichnungspflichtig</i></p>	

Flaxseed Trading Sa is since April 2012 FSSC 22000/ ISO 22000 certified.  
The company is also GMP-certified and QS-registered (QS-ID: 4048473662925).

Implementation and follow up of the food safety and quality management system by Pascal Brysse, lead consultant at AM Norman.

Certificates available on demand.

*Flaxseed Trading Sa ist seit April 2012 FSSC 22000/ ISO 22000 zertifiziert.  
Das Betrieb ist auch GMP-zertifiziert und auf der QS-Datenbank registriert (QS-ID: 4048473662925).*

*Anwendung und Nachfolge der Lebensmittelsicherheit durch Pascal Brysse, Berater bei AM Norman.  
Zertifikate sind immer verfügbar nach Anfrage.*

Vanhulle Lijnzaad Bvba is both HACCP and GMP-certified.  
The company is also QS-registered (QS-ID: 4048473702836).  
Certificates available on demand.

*Vanhulle Lijnzaad Bvba ist sowohl HACCP als GMP zertifiziert.  
Das Betrieb ist auch auf der QS-Datenbank registriert (QS-ID: 4048473702836).  
Zertifikate sind immer verfügbar nach Anfrage.*

