


Hello[®]
Spring
BIRCH TREE WATER
BIRKENSFT

Qualitätsnachweis



Birkensaft “Hello Spring”

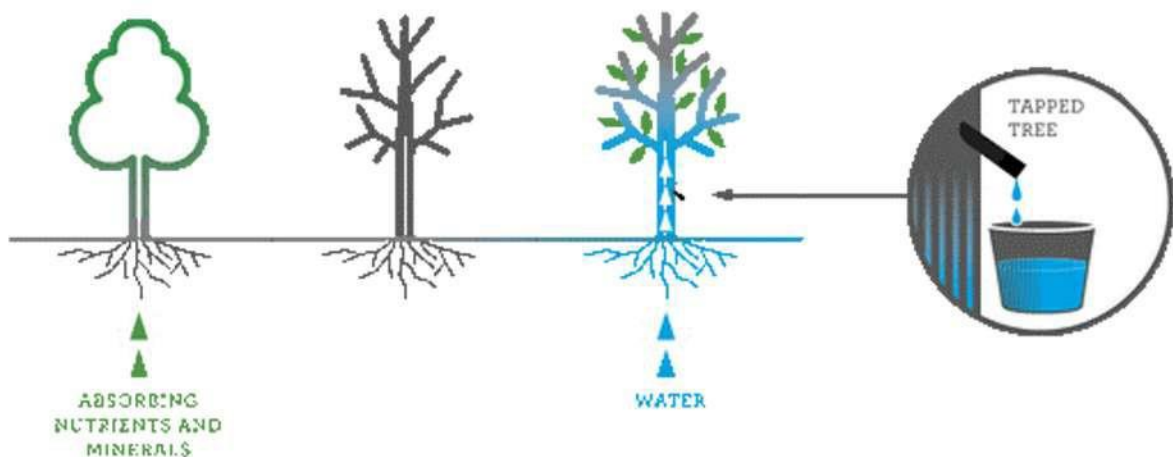
Birkensaft ist ein Erfrischungsgetränk mit einer leichten Süße, ähnlich dem Ahornsafte, jedoch komplexer.

Im Vergleich zum Kokoswasser, beweist das Gesundheitselixier mit seiner entgiftenden und restaurativen Wirkung, dass es das bessere Getränk ist. Der Birkensaft ist insbesondere für gesundheitsbewusste Verbraucher zu empfehlen. Er kann helfen das Immunsystem zu stärken, Müdigkeit zu bekämpfen und wirkt unterstützend auf den Heilprozess von Arthritis und Gelenkschmerzen. Des Weiteren dient er auch als Energiequelle bei sportlicher Betätigung und beugt sportlich bedingter Migräne vor. Der Birkensaft hat z.B. dem Kokoswasser viele Eigenschaften voraus, weshalb er in Zukunft eine immer wichtigere Rolle in der gesundheitsbewussten Ernährung spielen wird.





Birkenwasser ist der Saft aus den Birken, ein natürlicher Filter des Lebens. Über das ganze Jahr hinweg, absorbieren die Bäume reichhaltige Mineralien aus dem Boden auf dem sie wachsen. Während des Frühlings, wenn die Natur zu blühen beginnt und die Birke aus ihrem Winterschlaf erwacht, gelangt das Wasser schonend aus dem Boden durch eine natürliche Wurzelfilterung in den Baum. Das ist der Moment, wo die Bäume für die Ernte angezapft werden und der Saft mit den vielen wichtigen Mineralien geerntet wird.





Birkensaft „Hello Spring“ eignet sich durch seine natürlichen Mineralien besonders für:

- Menschen die abnehmen möchten und zu viel Wasser im Gewebe speichern;
 - Für Sportler vor und während des Trainings als Energiezufuhr, oder nach dem Training zur Regeneration des Körpers;
 - Für gestresste und überarbeitete Menschen;
 - Für ältere Menschen, welchen der Birkensaft die nötige Vitalität für Muskeln und das Verdauungssystem verleiht;
- Birkensaft ist darüber hinaus ideal:
- Um die Effekte einer ungesunden Ernährung auszugleichen;
 - Für Menschen, die eine Leberschwäche aufweisen;
 - Nach erhöhtem Alkoholkonsum;
 - Für Raucher;
 - Menschen mit geschwächtem Immunsystem;
 - Menschen, die Medikamente wie Antidepressiva, Kortison oder Statine zu sich nehmen.





Die Vorteile von Birkensaft „Hello Spring“

Birkensaft beinhaltet starke diuretische Eigenschaften, die beim Ausscheiden von schädlichen Toxinen, Harnsäure oder zu viel Wasser im Gewebe behilflich sind.

Dies kann Cellulite vorbeugen oder helfen bereits vorhandene Cellulite abzumildern. Zudem hat es langfristig positive Auswirkungen bei Fettleibigkeit zusätzliche zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung.

Durch die reinigende Funktion werden auch die Nieren unterstützt und die Leber gestärkt.

Sogenannte Saponine, die im Birkensaft enthalten sind, tragen dazu bei den Cholesterinspiegel bei erhöhten Werten zu senken.

Die gesundheitsfördernde Wirkung verbreitet sich heutzutage rasant in vielen Teilen der Welt, besonders durch die positive und entgiftende Wirkung auf zwei lebenswichtige Organe:

1. Leber: Durch das Herausfiltern und die Eliminierung toxischer Abfallstoffe.
2. Nieren: Durch das Filtern und die Beseitigung von schädlichen Stoffen durch die Harnwege.



Die Produktion vom Birkenensaft “Hello Spring”

Birkenensaft “Hello Spring” entspricht den Anforderungen von ISO 9001 und HACCP und wird auf allen Etappen der Produktion, die unten angeführt sind, streng kontrolliert:

1. Eingang der Rohstoffe (*natürlicher Birkenensaft, Zucker, Zitronensäure*).

Der Birkenensaft wird in speziellen Behältern, die ausschließlich für den Birkenensaft bestimmt sind, geliefert. Der Lieferant des Birkenensaftes bescheinigt die Qualität des Birkenensaftes anhand folgender Dokumente:

- Bescheinigung über die Qualität des gelieferten Rohstoffs (Birkenensaft) – **ist beigelegt**
- die Deklaration der Übereinstimmung – **ist beigelegt**
- Analysezertifikat – **ist beigelegt**
- Protokoll der Analyse – **ist beigelegt**

2. Vorbereitung der Rohstoffe

- Die Filtrierung des Birkenensaft auf der Filterpresse
- Sieben des Zuckers und der Zitronensäure
- Mischung der Komponenten entsprechend der Rezeptur auf der Station der Dosierung und Vermischung der Säfte “BOEMA”
- Erhitzen der Behälter
- Vorbereitung der Flaschen und Deckel
- Die Abfüllung des Saftes mit dem Abfüll-Dosierungsautomat B4-KDN-22
- Verschließen der Flaschen mit Hilfe von B4-KSK-110A
- Die Sterilisation im Autoklav
- Maschinelles Waschen und Trocknen der befüllten Flaschen
- Etikettierung der Flaschen mit Maschinen von LANGGUTH
- Aufdruck Flaschendeckel
- Verpacken in Kisten
- Palletierung
- Lagerung



Danach prüft das akkreditierte Labor die Proben vom Birkensaft „Hello Spring“ auf die Übereinstimmung des fertigen Saftes entsprechend den organoleptischen, physischen und chemischen Parametern. **(Protokoll ist beigelegt)** Zusätzlich wird das fertige Produkt von einem unabhängigen akkreditierten Labor zur Durchführung zusätzlicher Analysen entsprechend den Anforderungen auf der technischen Dienstordnung der Zollunion TP TC 021/2011 und SANPIN Nr. 52 gesendet **(Protokolle sind beigelegt)**. Erst danach wird die Deklaration zur Übereinstimmung der Zollunion ausgestellt. **(ist beigelegt)**

Für die Produktion vom BIRKENSAFT „HELLO SPRING“ werden ausschliesslich folgende Rohstoffe verwendet:

1. Natürlicher Birkensaft
2. Zucker
3. Zitronensäure

Zusätzlich wurde „Hello Spring“ Birkensaft auf folgende Mineralien getestet:

| Der Code der Probe | Die Benennung der Probe, deren Angaben entsprechend der Akte der Auswahl, TNPA, die die Forderungen zu den Untersuchungsobjekten bestimmen | TNPA, die die Forderungen zu den Untersuchungsmethoden bestimmen | Benennung von den Ergebnissen entsprechend TNPA | Der normierende Wert von den Ergebnissen laut TNPA | Die Masseinheit | Die faktische Bedeutung von den Kennziffern entsprechend den Untersuchungsergebnissen |
|--------------------|--|--|---|--|-----------------|---|
| 1/1150. 1 | Birkensaft mit Zucker, erfrischend, sterilisiert, STB 962-95, Verpackung III-43-750, Produktionsda | MVI MN 1792-2001 | Magnesium | Nicht normiert | Mg./kg. | 46,4721 |
| | | MVI MN 1792-2001 | Zink | Nicht mehr als 10,0 | Mg./kg. | 1,8726 |
| | | MVI MN 1792-2001 | Eisen | Nicht normiert | Mg./kg. | 1,4423 |
| | | MVI MN | Kalzium | Nicht | Mg./kg. | 110,9591 |

| | | | | | | |
|--|-------------------|-----------------------------|--------|-------------------|---------|--------|
| | tum 29.03.2017 | 1792-2001 | | normiert | | |
| | | MVI MN 1792-2001 | Mangan | Nicht normiert | Mg./kg. | 1,8086 |
| | | STB GOST P51429- 2006 | Kalium | Nicht normiert | Mg./kg. | 120,2 |

Untersuchungsprotokoll ist beigelegt.

Birkensaft "Hello Spring" unterliegt auch der mehrfachen Radioaktivitätskontrolle. Die Protokolle der Radioaktivitätskontrolle sind ebenfalls beigelegt.

| Charakteristik der Proben | | | | Ergebnis der Messungen | | Zulässiges Niveau, 370 BQ/ kg. |
|---------------------------|---|---|---|--|---|--------------------------------------|
| Nr. | Benennung der Probe von dem geprüften Produkt und anderen Analyseobjekten | Nr. Und Volumen der Partie, St., m3.(Liter), Tonnen | Nr. Der Probe laut dem Arbeitsheft für die Messmittel | Die spezifische Aktivität, becquerel (BQ)/ kg., BQ/Liter | Absoluter Fehler der Messungen +=BQ/kg. | |
| 1 | Birkensaft | 80 Tonnen | 230 | 7 | 1 | 370 |

Ausserdem wird der Brikensaft "Hello Spring" auf giftige Elemente getestet:

| Benennung der Muster und deren Angaben entsprechend der Akte der Auswahl, der normierenden Kennziffer Produktion | Methode der Durchführung der Untersuchungen | Benennung der Ergebnisse der Produktion | Norm nach TNPA | Auswertung der Ergebnisse |
|---|--|--|---------------------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Der Muster Nr. 1219 Birkensaft sterilisiert mit Zucker. Die Abpackung: III-43-750. Produktionsdatum: 07.04.2017, Menge: 3294 , STB 962-95 TP TC 021/2011 SanPin und GN vom | MVI.MN 2418-2005 GOST26927-86 GOST26930-86 GOST30178-96 GOST30178-96 GOST30349-96 | Volumenaktivität von Cs-137,Bq/kg. Der Massenanteil giftiger Elementen, mg./kg Das Quecksilber Das Arsen Die Blei Das Kadmium | 370 0,02 0,2 0,4 0,03 | Weniger als 3 Weniger als 0,004 Weniger als 0,08 Weniger als 0,02 Weniger als 0,007 |
| | | Der Massanteil von Pestiziden, | TP TC 021/2011 | |

| | | | | |
|---|--|--|-------------|----------------|
| 21.06.2013, Verordnung MZ RB Nr. 52, GN 10-117- 99 | | mg./kg. GHZK DDT und seine Metabolite | 0,05 0,1 | KEINE KEINE |
|---|--|--|-------------|----------------|

Die Protokolle der Untersuchungen sind beigelegt.

