Produktspezifikation

Bärlauch geschnitten 2-4 mm bio

DE-ÖKO-003

Artikel-Nummer: 20359003

Zutaten:
*aus kontrolliert biologischen

Anbau nach EU-Öko-VO 834/2007

Bärlauch*

Zugabeempfehlung: nach Optik und Geschmack

Sensorische Figenschaften:

Aussehen und Farbe: satt grün mit geringem bräunlichen Anteil

Geruch und Geschmack: typisch, dem Knoblauch ähnlich

Chemisch/physikalische Daten:

Restfeuchte: < 10 %
Aschegehalt: < 5,0 %
Partikelgröße: 90 % 2 -4 mm

<u>Nährwertangaben:</u> Energie Protein KH Fett

(kcal/100g)/ (kJ/100g) (g/100g) (g/100g) (g/100g)

Mikrobiologie (lt. L FGB §64): Entsprechen min. den Richt- und Warnwerten der DGHM, Stand:

08.06.10

Salmonellen: n.n. in 25g

Rückstände:

Mykotoxine: Lt. der jeweilig gültigen Höchstmengen-VO

Pestizide: Entsprechen den Orientierungswerten des BNN

Sonstiges:

Verpackung: 1 kg Beutel

Haltbarkeit und 36 Monate bei Raumtemperatur und einer max. rel.

Lagerbedingungen: Luftfeuchtigkeit von 65 % in ungeöffneter Originalverpackung

(Restlaufzeit min. 6 Monate)

Ionisierende Strahlen: Das Produkt wurde zu keinem Zeitpunkt mit ionisierenden

Strahlen behandelt.

Erstellt am 26.05.10FS

Aktualisiert: 10.03.11FS, 11.07.14SB, 06.10.14JR

GVO:

Bei der Erzeugung oder Verarbeitung werden im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/ 2003 und (EG) 1830/2003 keine gentechnischen Verfahren oder gentechnisch veränderte Organismen bzw. Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen oder Enzyme, die mit Hilfe gentechnischer Verfahren oder GVO hergestellt wurden, eingesetzt.

Allergene nach EU VO 1169/2011 Anhang II:

Keine Allergene rezepturgemäß zugesetzt, gemäß Vorlieferantenerklärungen sowie Kreuzkontaminationsvermeidung durch internes Allergenmanagement

Das Produkt entspricht hinsichtlich der obigen Information den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts in der jeweils gültigen Fassung. Alle angegebenen Werte sind Durchschnittswerte und unterliegen zum Teil den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Diese haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen. Sie sind unverbindlich und bilden keine Grundlage für gewährleistungs- oder produkthaftungsrechtliche Ansprüche.

Diese Spezifikation wurde mittels EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Das Original unseres Lieferanten besitzen wir.

Käser- & Imkerbedarf Effinger Klaus Sudetenstr. 17 87527 Sonthofen www.effingerklaus.de

Erstellt am 26.05.10FS Aktualisiert: 10.03.11FS, 11.07.14SB, 06.10.14JR