Produktspezifikation

Kümmel ganz bio keimarm

DE-ÖKO-003

Artikel-Nummer: 20359022

Zutaten: Kümmel*
*aus kontrolliert biologischen Anbau nach EU-Öko-VO 834/2007

Zugabeempfehlung: nach Optik und Geschmack

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen und Farbe:	braune ganze Saat
Geruch und Geschmack:	aromatisch, arttypisch nach Kümmel

Chemisch/physikalische Daten:

Restfeuchte:	< 10%
Aschegehalt:	< 6,0%
davon säureunlösliche Asche:	< 0,5%
ätherisches Öl:	2,5-3,5ml/100g
Reinheit:	99 %

Nährwertangaben:

Energie (kcal/100g)	Energie (kJ/100g)	Protein (g/100g)	KH (g/100g)	Fett (g/100g)
362	1515	19,8	37,3	14,6

Mikrobiologie (lt. LFGB §64): Entsprechen min. den Richt-und Warnwerten der DGHM, Stand: 08.06.10

Gesamtkeimzahl:	$<10^5$
Schimmel und Hefen:	$<10^3$
E. Coli:	$<10^2$
Salmonellen:	n.n. in 25g

Rückstände:

Mykotoxine:	Lt. der jeweilig gültigen Höchstmengen-VO
Pestizide:	Entsprechen den Orientierungswerten des BNN

Sonstiges:

Verpackung:	1-kg-Beutel

Erstellt am31.05.10FS
Aktualisiert:27.01.2011 HW, 01.10.2014SB

Haltbarkeitund Lagerbedingungen:	36Monatebei Raumtemperaturund einer max. rel. Luftfeuchtigkeit von 65%in ungeöffneter Originalverpackung (Restlaufzeit min. 6 Monate)
Ionisierende Strahlen:	Das Produkt wurde zu keinem Zeitpunkt mit ionisierenden Strahlen behandelt.
GVO:	Bei der Erzeugung oder Verarbeitung werden im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/ 2003und (EG) 1830/2003 keine gentechnischen Verfahren oder gentechnisch veränderte Organismen bzw. Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen oder Enzyme, die mit Hilfe gentechnischerVerfahren oder GVO hergestellt wurden, eingesetzt.
Allergene nach EUVO 1169/2011 Anhang II:	01 Kann Spuren von Gluten enthalten Keine weiteren Allergene rezepturgemäßzugesetzt,gemäß Vorlieferantenerklärungen sowie Kreuzkontaminations-vermeidungdurch internesAllergenmanagement

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 liegt uns vor:

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