Produktspezifikation

Schnittlauch geschnitten grob bio

DE-ÖKO-003

Artikel-Nummer: 20359030

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

Zugabeempfehlung: nach Optik und Geschmack

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen und Farbe:	Grün, mit wenigen hellen und beigen Stücken
Geruch und Geschmack:	arttypisch, mild nach Schnittlauch, süß

Chemisch/physikalische Daten:

Restfeuchte:	< 9,0%	
Partikelgröße:	6mm	in der Hauptfraktion 60 – 80 %

Nährwertangaben:

	Energie (kcal/100g)	Energie (kJ/100g)	Protein (g/100g)	KH (g/100g)	Fett (g/100g)
Durchnittlich:	183	766	23,4	10,9	4,4

Mikrobiologie (lt. LFGB §64): Entsprechen min. den Richtwerten der DGHM, Stand: 08.06.11

Salmonellen: n.n. in 25g

Rückstände:

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

Sonstiges:

Verpackung:	1 kg Beutel
Haltbarkeit und Lagerbedingungen:	36 Monate bei Raumtemperatur und 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/ 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 2007/68/EG Anhang IIIa:	Keine Allergene rezepturgemäß zugesetzt, gemäß Vorlieferantenerklärungen sowie Kreuzkontaminations-vermeidung 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 liegt uns vor:

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