Produktspezifikation

Kräuter der Provence bio

DE-ÖKO-003

Artikel-Nummer:	20359320
Zutaten: *aus kontrolliert biologischen Anbau nach EU-Öko-VO 834/2007	Oregano*, Majoran*, Knoblauch*, Rosmarin*, Thymian*, Sonnenblumenöl*
Zugabeempfehlung:	nach Optik und Geschmack
Sensorische Eigenschaften:	
Aussehen und Farbe:	Kräutermischung mit grün-gelben Partikeln
Geruch und Geschmack:	aromatisch und nach Kräutern
Chemisch/physikalische Daten:	
Restfeuchte:	< 8%

Nährwertangaben:	Energie (kcal/100g)/ (kJ/100g)	Protein (g/100g)	KH (g/100g)	Fett (g/100g)

Mikrobiologie (lt. LFGB §64):	Entsprechen min. den Richtwerten der DGHM, Stand: 08.06.2010
Salmonellen:	n.n. in 25g
Rückstände:	
Mykotoxine:	Lt. der jeweilig gültigen Höchstmengen-VO
Pestizide:	Entsprechen den Orientierungswerten des BNN
Sonstiges:	
Verpackung:	1 kg Beutel /Sackware 20-25 kg
Haltbarkeit und Lagerbedingungen:	24 Monatebei 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.

Erstellt am 20.09.10FS
Aktualisiert:23.07.13 JH

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 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

Erstellt am 20.09.10FS
Aktualisiert:23.07.13 JH