

PRODUKTSPEZIFIKATION



Kräutersalz 500g

Art.Nr.: HW000002

erstellt am:
08.09.2022
S.Schmitt
Seite 1 von 3

Artikelnummer: HW000002 **M3 Nr:** 815040
Artikelbezeichnung: Kräutersalz 500g
Gewicht: 500g
Verkehrsbezeichnung: Kräutersalz

1. Produkteigenschaften

Zutaten lt. LMIV in absteigender Reihenfolge unter Berücksichtigung von QUID und Volldeklaration:

Salz 87% (Meersalz 74,7%, Speisesalz 25,3%), Petersilie, Liebstöckel, Zwiebeln, Oregano, Knoblauch, Rosmarin, SELLERIE

Mögliche Allergenspuren:

Senf und –erzeugnisse, Sesam und –erzeugnisse

GVO:

Es werden keine gentechnisch veränderten Zutaten verwendet. Entsprechend den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 sind die Zutaten nicht als gentechnisch verändert zu kennzeichnen. Die für Öko-Produkte geforderte gentechnikfreie Produktion wird eingehalten.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen	grün-grau
Geruch	typisch
Konsistenz	feinkörnig
Geschmack	Arteigen, typisch

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	164
Energie kcal	34
Fett g	0,5
- davon gesättigte Fettsäuren g	0,2
Kohlenhydrate g	4,2
- davon Zucker g	1,5
Ballaststoffe g	3
Eiweiß g	1,9
Salz g	86,8

* Berechnung anhand von Tabellenwerten (Souci, Fachmann, Kraut, oder BLS, Rohstoffspezifikationen und LMIV; Toleranzbereich lt. Guidance of Tolerances der EU-Kommission Stand Dezember 2012)

Mikrobiologische Spezifikationen:

<u>Keimart</u>	<u>KBE/g</u>
Aerobe Gesamtkeimzahl:	1000000
Enterobacteriaceae:	100000
E. coli:	100
Hefen:	10000
Schimmel:	10000
Bacillus cereus:	1000
Salmonellen 125 g:	nicht nachweisbar

Die mikrobiologische Spezifikation orientiert sich an den Richt- und Warnwerten der DGHM.

2. Verpackung

Inhalt:	500g
Einzelverpackung:	Schlauchbeutel gesiegelt
EAN-Code:	4005967860472
Verpackungseinheit (VPE):	10 Stück/Karton
Kartongröße Umkarton:	190 mm x 165 mm x 275 mm
Karton-EAN-Code:	4005967985335
Palettierung:	16 Kartons/Lage, 1120 Artikel/Palette

Füllmengen können technisch bedingt Schwankungen unterliegen; die Vorgaben der Fertigpackungsverordnung werden erfüllt.

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen:	Trocken lagern, vor Wärme schützen
Gesamtlaufzeit (MHD):	1800 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	siehe Boden
Angabe:	MM.JJJJ
Restlaufzeit:	210 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD

Weitere Produktparameter:

Rückstandshöchstmengen entsprechen den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts. Für Bio-Produkte gelten die Vorgaben des BNN. Labor-Untersuchungen erfolgen im Rahmen des innerbetrieblichen Analysenplans.

Lebensmittelrecht / Qualitätssicherung:

Wir garantieren, dass die zu liefernde Ware incl. Verpackungsmaterial den jeweils geltenden deutschen und EU-weiten Gesetzen, Leitsätzen und Richtlinien entspricht. Das Produkt wird unter strengen hygienischen Anforderungen mit größter Sorgfalt hergestellt und unterliegt den im Betrieb vorgegebenen Qualitätskontrollen.



Kräutersalz 500g

Art.Nr.: HW000002

erstellt am:
08.09.2022
S. Schmitt
Seite 3 von 3

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist somit ohne Unterschrift gültig.