



PRODUKTSPEZIFIKATION

Brotgewürz gemahlen 20kg

Art.Nr.: RW000590

erstellt am:
06.07.2023
K. Krück (KKRUECK)
Seite 1 von 2

Artikelnummer: RW000590 **M3 Nr:** 815053
Artikelbezeichnung: Brotgewürz gemahlen 20kg
Gewicht: 20kg
Verkehrsbezeichnung: Brotgewürz fein gemahlen

1. Produkteigenschaften

Zutaten lt. LMIV in absteigender Reihenfolge unter Berücksichtigung von QUID und Volldeklaration:
Koriander, Kümmel, Fenchel, Anis

Mögliche Allergenspuren:

Sellerie und -erzeugnisse, glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, Senf und -erzeugnisse, Sesamsamen und -erzeugnisse, Soja und -erzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite

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	hell- bis dunkelbraun
Geruch	aromatisch, arteigen
Konsistenz	grobes Pulver
Geschmack	würzig, süßlich brennend, abgerundet

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1448
Energie kcal	346
Fett g	16,7
- davon gesättigte Fettsäuren g	0,9
Kohlenhydrate g	30,4
- davon Zucker g	20,6
Ballaststoffe g	7,1
Eiweiß g	15,1
Salz g	0,1

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



Brotgewürz gemahlen 150g

Art.Nr.: RW000590

erstellt am:
06.07.2023
K. Krück (KKRUECK)
Seite 2 von 2

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:	2000g
Einzelverpackung:	Papiersack
EAN-Code:	4005967820421

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

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen:	Trocken lagern, vor Wärme schützen
Gesamtlaufzeit (MHD):	720 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	Beutel Seite
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
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.

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