Produktdaten *(product data)*

Artikelnummer: *(article number)*	**300322** Hela
Artikel-/ Verkehrsbezeichnung: *(name of product)*	**BIO- PAPRIKA** GEMAHLEN ***ORGANIC PAPRIKA*** *GROUND*
Kontrollstelle: *(control office)*	DE-ÖKO-001
Herkunft: *(origin)*	EU- / Nicht-EU-Landwirtschaft *(EU- / non-EU agriculture)*
Normverbrauch: *(dosage)*	nach Geschmack *(according to taste)*
Aussehen/ Konsistenz: *(appearance/ consistency)*	rötliches Pulver *(reddish powder)*
Geruch: *(odour)*	typisch *(typical)*
Geschmack: *(taste)*	süßlich fruchtig, mild würzig *(sweetish fruity, mild spicy)*
Verpackung: *(packaging)*	Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich. *(The packing material used is suitable for use with foodstuff)*
Haltbarkeit: *(shelf-life)*	12 Monate in geschlossener Originalverpackung *(months in closed original packing)*
Lagerbedingungen: *(storage conditions)*	Kühl (< 25°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen *(store cool (< 25°C) and dry, do not expose to direct sunlight)*

Zutatenliste *(list of ingredients)*

Paprika* (ES**).

* Rohstoff aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
**Derzeitige Herkunft, Herkunftsländer können sich je nach Marktsituation ändern.

Paprika

** Raw material from certified organic agriculture*

Mikrobiologische Kennzahlen *(microbiological values)*

NAME *(NAME)*	TYP. WERT [i] *(TYPICAL VALUE)*	RICHTWERT [ii] *(GUIDE VALUE)*	WARNWERT [ii] *(WARNING VALUE)*		METHODE *(METHOD)*
Gesamt Keimzahl *(total count)*	—	—	—	/ g	§ 64 LFGB
Hefen *(yeast)*	—	$1 \cdot 10^5$	$1 \cdot 10^6$	/ g	§ 64 LFGB
Schimmel *(moulds)*	—	$1 \cdot 10^5$	$1 \cdot 10^6$	/ g	§ 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien *(sulfid reducing clostridia)*	—	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^4$	/ g	§ 64 LFGB
E.Coli *(escherichia coli)*	—	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^4$	/ g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus *(bacillus cereus)*	—	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^4$	/ g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus *(staphylococcus aureus)*	—	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	/ g	§ 64 LFGB
Salmonellen *(salmonella)*	—	n.n.	n.n.	/ 25g	§ 64 LFGB

Chemische/ physikalische Kennzahlen *(chemical/ physical values)*

NAME *(NAME)*	TYPISCHER WERT [i] *(TYPICAL VALUE)*		METHODE *(METHOD)*
Brennwert *(energy content)*	1493 357	kJ/ 100g kcal/ 100g	berechnet *(calculated)*
Fettgehalt *(fat content)*	13,0	%(m/m)	berechnet *(calculated)*
davon gesättigte Fettsäuren *(of which saturated fatty acids)*	2,1	%(m/m)	berechnet *(calculated)*
Kohlenhydrate *(carbohydrate)*	34,9	%(m/m)	berechnet *(calculated)*
davon Zucker *(of which sugars)*	33,2	%(m/m)	berechnet *(calculated)*
Eiweiß *(protein)*	14,8	%(m/m)	berechnet *(calculated)*
Salz *(salt)*	0,1	%(m/m)	berechnet aus Natrium (x 2,5) *(calculated from sodium)*

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/ 2011 Anhang II*

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse *(cereals containing gluten and products thereof)*	negativ *(negative)*
Krebstiere u.- erzeugnisse *(crustaceans and products thereof)*	negativ *(negative)*
Eier u.- erzeugnisse *(eggs and products thereof)*	negativ *(negative)*
Fisch u.-erzeugnisse *(fish and products thereof)*	negativ *(negative)*
Erdnüsse u.-erzeugnisse *(peanuts and products thereof)*	negativ *(negative)*
Soja u.-erzeugnisse *(soya and products thereof)*	negativ *(negative)*
Milch und Milcherzeugnisse *(milk and products thereof)*	negativ *(negative)*
Schalenfrüchte u.-erzeugnisse *(nuts and products thereof)*	negativ *(negative)*
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10ppm *(sulphur dioxide and sulphites >10ppm)*	negativ *(negative)*
Sellerie u.-erzeugnisse *(celery and products thereof)*	negativ *(negative)*
Senf u.-erzeugnisse *(mustard and products thereof)*	negativ *(negative)*
Lupine u.-erzeugnisse *(lupin and products thereof)*	negativ *(negative)*
Weichtiere u.-erzeugnisse *(molluscs and products thereof)*	negativ *(negative)*
Sesamsamen u.-erzeugnisse *(sesame seeds and products thereof)*	negativ *(negative)*

* Wir garantieren, dass dieses Produkt rezepturgemäß keine der mit 'negativ' gekennzeichneten Bestandteile enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die oben gemachten Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden.

** We guarantee that this product by formulation does not contain any of the components marked as "negative". However, even through thorough sanitation, manufacturing production controls as well as guarantees and careful selection of our approved suppliers, we cannot completely guarantee that no cross-contamination occurred during our production process or at our supplier(s). The listed statements are made to the best of our knowledge and can only be guaranteed based on the data available.*

Ahrensburg, den 16. Juli 2019

I.A. MANJA SCHULTE
QUALITÄTSSICHERUNG *(QUALITY ASSURANCE)*

[i] Die angegebenen exakten Daten beziehen sich naturgemäß nur auf die untersuchte Partie. Die Probenahme erfolgt nach DIN 10220 (Prüfung von Gewürzen und Zutaten - Probenahme) und kann nur im Rahmen dieser statistischen Sicherheit zugesichert werden. (Given data are based on analysed batch only. The sampling is in accordance with DIN 10220 (testing of spices and condiments, sampling) and can only be guaranteed within these statistical limits.)

[ii] Bei den angegebenen Werten orientieren wir uns an den von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) erarbeiteten Richt- und Warnwerten für Waren, welche zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind. (Given values are based on the standards and warning criteria for products destined for sale to consumers, as developed by the German Society for Hygiene and Microbiology Society (DGHM).)