PRODUKTSPEZIFIKATION



Version: 1.0

Gültig ab: 01.04.2020

Produktdaten

Artikelnummer 3002850011001

Artikel-/ Verkehrsbezeichnung

Bio Kümmel gemahlen

Zolltarifnummer 09094000

Herkunft Deutschland

Landwirtschaftlicher Ursprung | EU-Landwirtschaft

DE-ÖKO-001

Verpackung* Klotzbodenbeutel

Nettofüllmenge 1 kg

Haltbarkeit 36 Monate

Lagerung kühl (< 25°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen

Zugabemenge nach Geschmack

Produkteigenschaften

Konsistenz Pulver

Aussehen dunkelbraun

Geruchsnote würzig - aromatisch, Kümmel

Geschmacksnote würzig - aromatisch, arteigen, Kümmel

Zutaten Kümmel [1]

[1] Rohstoff aus kontrolliert biologischem Anbau

^{*}das verwendete Verpackungsmaterial ist Lebensmittelkontaktmaterial nach Verordnung (EG) Nr.1935/2004

PRODUKTSPEZIFIKATION



Version: 1.0

Gültig ab: 01.04.2020

Mikrobiologische Kennzahlen

Name	Richtwert*	Warnwert*	Methode
Hefen	100.000 KBE/g	1.000.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Schimmelpilze	100.000 KBE/g	1.000.000 KBE/g	§ 64 LFGB
E.Coli	1.000 KBE/g	10.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Clostridium perfringens	1.000 KBE/g	10.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus	1.000 KBE/g	10.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus	100 KBE/g	1.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Listerien	0 KBE/25g	0 KBE/25g	§ 64 LFGB
Salmonellen		0 KBE/25g	§ 64 LFGB

^{*} Mikrobielle Werte basieren auf unseren Erfahrungen und wissenschaftlichen Erkenntnissen.

Nährwertkennzeichnung je 100 g

Name	Typischer Wert*
Energie	1.612 kJ
	385 kcal
Fett	14,6 g
davon:	
gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	37,3 g
davon:	
Zucker	7,5 g
Eiweiß	19,8 g
Salz	0,1 g
Ballaststoffe	12,7 g

^{*}Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur nach Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang XIV berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

PRODUKTSPEZIFIKATION



Version: 1.0

Gültig ab: 01.04.2020

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

Allergen	enthalten
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Krebstiere uerzeugnisse	Nein
Eier uerzeugnisse	Nein
Fisch u.erzeugnisse	Nein
Erdnüsse uerzeugnisse	Nein
Soja uerzeugnisse	Nein
Milch und Milcherzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte uerzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10ppm	Nein
Sellerie uerzeugnisse	Nein
Senf uerzeugnisse	Nein
Lupine uerzeugnisse	Nein
Weichtiere uerzeugnisse	Nein
Sesamsamen uerzeugnisse	Nein

*Wir garantieren, dass dieses Produkt rezepturgemäß keine der mit 'Nein' gekennzeichneten Bestandteile enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältiger 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.

Die Firma Hermann Laue legt grundsätzlich Wert darauf keine genetisch veränderten Organismen (GVO), daraus hergestellte Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe oder Aromen im Herstellprozess zu verwenden, sodass dieses Produkt gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel, sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeit von gentechnisch veränderten Lebens- und Futtermitteln, nicht der Kennzeichnungspflicht unterliegt.

Alle Angaben gelten bis auf Widerruf. Weitere spezielle Angaben zu diesem Produkt können auf Anfrage erstellt werden.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und trägt daher keine Unterschrift.