



Produktdaten

| | |
|-------------------------------|--|
| Artikelnummer | 1607360011001 |
| Artikel-/ Verkehrsbezeichnung | Gewürzmischung für Bio Bunte Pfeffermischung gewalzt |
| Zolltarifnummer | 21039090 |
| Herkunft | Deutschland |
| Landwirtschaftlicher Ursprung | EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft DE-ÖKO-001 |
| Verpackung* | Klotzbodenbeutel |
| Nettofüllmenge | 1 kg |
| Haltbarkeit | 12 Monate |
| Lagerung | kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen |
| Zugabemenge | nach Geschmack |

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

Produkteigenschaften

| | |
|--------------------|---|
| Konsistenz | feinkörnig, feines Granulat |
| Aussehen | beige, braun, rot, grün |
| Geruchsnote | würzig, Pfeffer, Paprika |
| Geschmacksnote | pfeffrig, Paprika |
| Produktzertifikate | Kosher zertifiziert |
| Zutaten | Pfeffer 67 % [1] (Pfeffer weiß, Pfeffer schwarz), Paprika [1] (Paprikagranulat rot, Paprikagranulat grün) [1] Rohstoff aus kontrolliert biologischem Anbau |



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 | 1.411 kJ 336 kcal |
| Fett | 4,5 g |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 0,7 g |
| Kohlenhydrate | 51,2 g |
| davon: Zucker | 47,3 g |
| Eiweiß | 11,6 g |
| Salz | 0,1 g |
| Ballaststoffe | 21,1 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.

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

| Allergen | Status (Ja/Nein) |
|--|-------------------------|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein |
| <i>Roggen u.-erzeugnisse</i> | Nein |
| <i>Weizen u.-erzeugnisse</i> | Nein |
| <i>Gerste u.-erzeugnisse</i> | Nein |
| <i>Hafer u.-erzeugnisse</i> | Nein |
| <i>Dinkel u.-erzeugnisse</i> | Nein |
| <i>Kamut u.-erzeugnisse</i> | Nein |
| Krebstiere u.-erzeugnisse | Nein |
| Eier u.-erzeugnisse | Nein |
| Fisch u.-erzeugnisse | Nein |
| Erdnüsse u.-erzeugnisse | Nein |
| Soja u.-erzeugnisse | Nein |
| Milch und Milcherzeugnisse | Nein |
| Schalenfrüchte u.-erzeugnisse | Nein |
| <i>Mandeln u.-erzeugnisse</i> | Nein |
| <i>Haselnüsse u.-erzeugnisse</i> | Nein |
| <i>Walnüsse u.-erzeugnisse</i> | Nein |
| <i>Kaschunüsse u.-erzeugnisse</i> | Nein |
| <i>Pecannüsse u.-erzeugnisse</i> | Nein |
| <i>Paranüsse u.-erzeugnisse</i> | Nein |
| <i>Pistazien u.-erzeugnisse</i> | Nein |
| <i>Macadamia- oder Queenslandnüsse</i> | Nein |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10ppm | Nein |
| Sellerie u.-erzeugnisse | Nein |
| Senf u.-erzeugnisse | Nein |
| Lupine u.-erzeugnisse | Nein |
| Weichtiere u.-erzeugnisse | Nein |
| Sesamsamen u.-erzeugnisse | Nein |

*Wir bestätigen, 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.

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung).

PRODUKTSPEZIFIKATION



Version: 1.1
Gültig ab: 31.01.2022

Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen 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.