

Produktspezifikation

Z17 Koriander ganz

Verkehrsbezeichnung:	Gewürz
Lagerbedingungen:	trocken, kühl und vor Sonnenlicht schützen
Mindesthaltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Zutaten:	Koriander
Sensorische Merkmale:	
Aussehen:	spezifisch
Farbe:	gelb bis braun
Konsistenz:	fest, Körner
Geruch:	aromatisch
Geschmack:	mild - würzig, brennend - scharf
Herkunftsland:	Europa/Osteuropa
Chemische Werte:	
Reinheit:	mind. 99 %
Wassergehalt:	max. 12 %
säureunlösliche Asche:	max. 1,5 %
Ätherisches Öl:	min. 0,5 % (verändert sich bei der Veredelung)
Mikrobiologie des Produkts:	Richtwerte
Gesamtkeimzahl:	1 x 10 ⁵ /g
Schimmepilze:	5 x 10 ² /g
Hefen:	5 x 10 ² /g
Staphylococcus aureus:	1 x 10 ² /g
Salmonellen:	n.n. in 25g
Escherichia coli:	< 10
präsumtive Bacillus cereus:	5 x 10 ² /g
Nährwerte:	
Brennwert:	313kcal / 1,311kJ
Eiweiß:	0,0124
Kohlenhydrate:	0,0259
davon Zucker:	0,024605
Fett:	0,0178
	0,009
Richtlinie:	Die o.g. Richt und Warnwerte von der (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) DGHM für getrocknete Kräuter und Gewürze Stand 2010), die zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt und zum Verzehr ohne weitere Erhitzung geeignet sind, werden durch regelmäßige Untersuchungen kontrolliert und in vollem Umfang eingehalten.
Verpackung:	Das Verpackungsmaterial entspricht den gültigen gesetzlichen Bestimmungen.
GVO Status:	Das Produkt ist gemäß EG - VO 1829 / 2003 und 1830 / 2003 nicht kennzeichnungspflichtig.
Leitsätze:	Im Übrigen gelten die Leitsätze für Gewürze und Zusatzstoffe und andere würzende Mittel in der jeweils gültigen Fassung.

Hinweis:

Die Informationen in dieser Produktspezifikation werden in regelmäßigen Abständen überprüft und falls erforderlich aktualisiert. Zum Teil handelt es sich um eine Abschrift des Originalzertifikates unseres Lieferanten.
Bitte beachten Sie stets die verbindlichen Angaben auf der Verpackung bzw. dem Etikett. Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.