Produktspezifikation

Produktbezeichnung:	Basilikum gerebelt	
Artikel-Nr.:	2000206	2000222
Liefereinheit:	15 kg	1 kg
Verpackung:	Papiersack	Siegelrandbeutel
Lagerbedingungen:	trocken, kühl, vor Sonnenlicht und Hitzeeinwirkung schützen	
Mindesthaltbarkeit:	24 Monate	
Produktbeschreibung:	Die getrockneten, gerebelten Kelch- und Laubblätter, gelegentlich mit Blüten- und Fruchtteilen, von Ocimum basilicum L. aus der Familie der Lippenblütler (Labiaten oder Lamiaceen).	
Zutaten:	Basilikum	
Verkehrsbezeichnung gemäß ZVerkV:	Gewürz	
Sensorische Merkmale		
- Aussehen:	kleine Blätter	
- Farbe:	dunkelgrün	
- Konsistenz:	fein gerebelt	
- Geruch:	arttypisch würzig	
- Geschmack:	pfeffrig, würzig, etwas süßlich	
Herkunftsland:	Ägypten	
Ätherisches Öl:	min. 0,5 %	
Säureunlösliche Asche:	max. 2 %	
Wassergehalt:	max. 12 %	
Mikrobiologie des Produkts:	Richtwert	
- Schimmel	1×10^5 / g	
- E. coli	1×10^4 / g	
- Salmonellen	n. n. in 25 g	
- Koagulase-positive Staphylokokken	1×10^2 / g	
- Bacillus cereus	1×10^4 / g	
- Sulfit reduzierende Clostridien	1×10^4 / g	

Produktbezeichnung:	Basilikum gerebelt	
Artikel-Nr.:	2000206	2000222
Liefereinheit:	15 kg	1 kg
Verpackung:	Papiersack	Siegelrandbeutel

Die Richt- und Warnwerte für Gewürze zur Abgabe an den Verbraucher (§ 6 LMBG), erarbeitet von der „Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie“ DGHM, Bgbl. 1988 werden durch regelmäßige Untersuchungen kontrolliert und in vollem Umfang eingehalten.

Kennzeichnung GVO: Das Produkt ist gemäß EG – VO 1829 / 2003 und 1830 / 2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Im Übrigen gelten die Leitsätze für Gewürze und andere würzende Mittel in der jeweils gültigen Fassung.

Dagema eG, Siemensring 20, 47877 Willich		
Erstellender Bereich:	Gewürzmühle	
Letzte Aktualisierung:	22.11.2007	Bearbeiter: Daniel Rock