

## Produktspezifikation

### Z20 Kurkuma gemahlen

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Gewürz
<b>Lagerbedingungen:</b>	trocken, kühl und vor Sonnenlicht schützen
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktion:</b>	24 Monate
<b>Zutaten:</b>	Kurkuma
<b>Sensorische Merkmale:</b>	
Aussehen:	feines Pulver
Farbe:	gelb bis braungelb
Konsistenz:	pulverform
Geruch:	arteigen, aromatisch
Geschmack:	brennend, würzig, leicht bitter
<b>Herkunftsland:</b>	Indien
<b>Chemische Werte:</b>	
Wassergehalt:	< 10,0 %
säureunlösliche Asche:	< 2,5 %
Curcumingehalt:	>2 %
Feuchtigkeit:	< 10,0 %
Curcumingehalt:	ca. 3 %
<b>Mikrobiologie des Produkts:</b>	Richtwerte *KbE (Koloniebildende Einheit)
Gesamtkeimzahl:	1 x 10 <sup>5</sup>
Hefen:	5 x 10 <sup>2</sup>
Schimmepilze:	5 x 10 <sup>2</sup>
Sporen sulfitreduzierender Clostridien:	1 x 10 <sup>2</sup>
Escherichia coli:	< 10
präsumtive Bacillus cereus:	5 x 10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus:	1 x 10 <sup>2</sup>
Enterobakterien:	1 x 10 <sup>3</sup>
<b>Nährwerte:</b>	
Brennwert:	356 kcal / 100g 1,491 kJ / 100g
Eiweiß:	7,801 mg / 100g
Fett:	9,901 mg / 100g
davon gesättigte Fettsäuren	2,870 mg / 100g
Kohlenhydrate:	58,200 mg / 100g
davon Zucker:	57,618 mg / 100g
<b>Richtlinie:</b>	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.
<b>Verpackung:</b>	Das Verpackungsmaterial entspricht den gültigen gesetzlichen Bestimmungen.
<b>GVO Status:</b>	Das Produkt ist gemäß EG - VO 1829 / 2003 und 1830 / 2003 nicht kennzeichnungspflichtig.
<b>Leitsätze:</b>	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.