Produktspezifikation

Z26B Oregano Griechenland

Produktbezeichnung: Oregano Griechenland

Zutaten: Oregano
Information für Weiterverarbeiter

Laktosefrei, glutenfrei, hefefrei.

Allergenhaltige Zutaten:
Die o. a. Angaben beziehen sich auf die gem. Rezeptur eingesetzten Zutaten.

Herkunftsland: Griechenland
Lagerbedingungen: trocken, kühl und vor Sonnenlicht schützen
Mindesthaltbarkeit ab Produktion: 24 Monate

Sensorische Merkmale:

Farbe:	hell- bis dunkelgrün
Konsistenz:	Blätter
Geruch:	arteigen, aromatisch
Geschmack:	würzig, herb, aromatisch

Mikroorganismen-Toxine:

Aflatoxine: Gemäß EU-VO Nr. 1881/2006 für folgende Gewürzsorten (getrocknete Früchte, ganz oder gemahlen): Paprika, Chili, Cayennepfeffer, Pfeffer, Muskat, Ingwer, Curcuma.

Ochratoxin A: Gemäß EU-VO 105/2010 für Gewürzsorten (Paprika, Chili, Cayennepfeffer, Pfeffer, Muskat, Ingwer, Curcuma) und Gewürzmischungen, die eine oder mehrere der obengenannten Gewürzsorten enthalten.

Mikrobiologie des Produkts:

	Richtwert KbE*/g	Warnwert KbE*/g
Escherichia coli:	1 x 10^3 KbE/g /	1 x 10^4
Schimmepilze:	1 x 10^5 KbE/g /	------
präsumtive Bacillus cereus:	1 x 10^3 KbE/g /	1 x 10^4
Sporen sulfitreduzierender Clostridien:	1 x 10^3 KbE/g /	1 x 10^4
Salmonellen:	------	n.n. ** in 25 g

*KbE: Koloniebildende Einheit
** n.n.: nicht nachweisbar

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.