

PRODUKTSPEZIFIKATION

WIBERG

Materialnummer: 108827 [81800]
Produktname: OREGANO GEFRIERGETROCKNET
ORIGANO LIOFILIZZATO
ORIGAN LYOPHILISÉ
OREGANO, FREEZE DRIED

Produktbeschreibung: Gewürz

Botanischer Name: Origanum vulgare L.
Dosierung/Anwendung: nach Geschmack und Einsatzbereich

Geschmack / Geruch: mild, scharf, würzig, herb, aromatisch
Farbe: grünbraun
Konsistenz: stückig
Feinheitsgrad: grob

Bei Produkten natürlichen Ursprungs können in geringem Umfang sensorische Schwankungen festgestellt werden.

Asche: < 11 %
Aflatoxine: Summe aus B1, B2, G1, G2: max. 4 ppb; B1: max. 2 ppb

Mikrobiologie : E. coli: < 1,0E+01 KbE/g
Salmonellen: neg. in 25 g
Staph. aureus: < 1,0E+02 KbE/g
Bacillus cereus: < 1,0E+02 KbE/g
Schimmel: < 1,0E+04 KbE/g

Lagerbedingung: kühl (< 25 °C), trocken und lichtgeschützt
Haltbarkeit: 24 Monate in ungeöffneter Originalverpackung
Verpackung: Aroma-Tresor aus 100 % Spezial-Recycling-Karton mit Aluminium-Innenschicht
Inhalt: 1200 ml

Bemerkungen: Es werden grundsätzlich keine GVO-Rohstoffe verarbeitet, die im Sinne der Verordnung (EG) 1829/2003 sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind. Das Produkt oder die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe wurden keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung oder Ethylenoxid unterzogen und entsprechen in Hinblick auf Aflatoxin-, Schwermetall-, Pestizid- bzw. Pflanzenschutzmittelrückstände der aktuellen europäischen Gesetzgebung. Im Deklarationsvorschlag nicht genannte Zutaten sind technische Hilfsstoffe oder "carry over". Alle Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt entsprechen der europäischen Rahmenverordnung VO (EG) Nr. 1935/2004 (i.d.g.F.). Bitte beachten Sie die für die jeweils vorgesehene Verwendung geltenden lokalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

PRODUKTSPEZIFIKATION

WIBERG

Materialnummer: 108827 [81800]
Produktname: OREGANO GEFRIERGETROCKNET
ORIGANO LIOFILIZZATO
ORIGAN LYOPHILISÉ
OREGANO, FREEZE DRIED

Rezepturgemäß vorhandene allergene Bestandteile, inklusive deren Derivate gemäß EU Verordnung		Enthält lt. Rezeptur
01	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
03	Eier und Eierzeugnisse	nein
04	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
06	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein
08	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
10	Senf und Senferzeugnisse	nein
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nein
13	Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	nein
14	Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein

Die Angaben zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen in unseren Produkten beziehen sich auf die Rezepturbestandteile gemäß Verordnung (EU) 1169/2011, Anhang II. Das Risiko von Kreuzkontakten mit Allergenen werden durch ein umfangreiches Allergen-Risikomanagementprogramm und eine validierte Reinigung minimiert und bewertet. Aufgrund der Komplexität der Lieferkette kann ein Kreuzkontakt mit den in der Tabelle angegebenen Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden. Die Angabe "nein" steht daher nicht für eine garantierte Abwesenheit oder für die Aussage "frei von".

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Energie	1.532 kJ / 365 kcal
Fett	10,3 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	1,90 g
Kohlenhydrate	49,5 g
davon	
- Zucker	49,0 g
Ballaststoffe	15,0 g
Eiweiß	11,0 g
Salz (gemäß VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 Natrium x 2,5)	0,05 g
Natrium	0,02 g

Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur gemäß Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Alle mit diesem Dokument zur Verfügung gestellten Informationen entsprechen unserem Wissensstand zum Zeitpunkt der Ausstellung. Unsere Kenntnislage bzgl. der Zusammensetzung unserer Produkte und der verwendeten Rohstoffe basiert auf internen Messungen, Lieferantendaten und/oder Literaturangaben. Alle Angaben über den Rohstoff oder die Mischung, die Rezeptur oder die Zusammensetzung sowie die Verpackungsmaterialien werden in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Gesetzen und Vorschriften, insbesondere bezüglich Reinheit, Klassifizierung, Verpackung, Versand und Kennzeichnung erstellt. Die Verwendungsbedingungen und die geltenden Gesetze können von Land zu Land, insbesondere außerhalb der EU unterschiedlich sein und sich im Laufe der Zeit ändern. Der Verwender ist dafür verantwortlich, die Eignung der Ware und die in diesem Dokument bereitgestellten Informationen für seine Zwecke zu prüfen, insbesondere in Bezug auf die Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und anderen behördlichen Erlassen. Es gelten unsere AGBs, abrufbar unter www.novataste.com

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt, ist ohne Unterschrift gültig und ersetzt die vorherige Druckversion.