



Thymian gfg

<i>Artikelbezeichnung</i>	Thymian gfg
<i>Produktbeschreibung</i>	frisch geernteter Thymian, gefriergetrocknet
<i>Dosierung & Anwendung</i>	nach Geschmack und Einsatzbereich
<i>Sensorische Eigenschaften</i>	arttypisch
<i>Visuelle Erscheinung</i>	grün, arttypisch
<i>Mikrobiologische Parameter</i>	Mikrobiologische Parameter gemäß Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) Salmonellen neg. / 25 g Staphylococcus aureus < 100 / g Bacillus cereus < 10.000 / g Escherichia coli < 10.000 / g Sulphitreduzierende Clostridien < 10.000 / g Schimmelpilze < 100.000 / g
<i>Art. Nr. / Verpackung</i>	Art.-Nr. 171 90 g in Weißblechdosen Art.-Nr. 203 2 kg in PE- Eimer mit PE Inliner
<i>Lagerbedingungen</i>	trockene Lagerung, lichtgeschützt
<i>Haltbarkeit</i>	24 Monate in ungeöffneter Originalverpackung
<i>Zusammensetzung</i>	100 % Thymian
<i>Allergene Inhaltsstoffe</i>	Gem. Anhang III der Richtlinie 2003/89/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10.11.2003 zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten. Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse nein Krebstiere und Krebstiererzeugnisse nein Eier und Eierzeugnisse nein Fisch und Fischerzeugnisse nein Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse nein Soja und Sojaerzeugnisse nein Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) nein Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse nein Sellerie und Sellerieerzeugnisse nein Senf und Senferzeugnisse nein Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse nein Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von > 10 mg/kg oder > 10 mg/l als SO ₂ angegeben. nein Lupinen und Lupinenerzeugnisse nein Weichtiere und Weichtiererzeugnisse nein



Thymian gfg

Ungewollte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Angaben zur Gentechnik

Ist das Produkt kennzeichnungspflichtig gem. den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003?

nein

Nährwertangaben per 100 g

Brennwert	304 kcal / 1261 KJ
Protein	9,5 g
Fett	7,8 g
davon gesättigte Fette	3,9 g
Kohlenhydrate	47,5 g
davon Zucker	47,0 g
Ballaststoffe	19,5 g
Salz	0,2 g

Verpackung

Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung:

2004/12/EG EU - Richtlinie über Verpackung und Verpackungsabfälle, Verpackungsverordnung.

1935/2004 (EG) - Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

§§ 30, 31 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

2023/2006 (EG) - Verordnung über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Die angegebenen Informationen wurden nach bestem Wissen erstellt und entsprechen der Wahrheit. Unser Kunde besitzt die Verantwortlichkeit, die Anwendungsmöglichkeiten auf der Basis der zutreffenden Gesetzgebung zu verifizieren, da Anwendung und Einsatzweise dieses Produktes von uns nicht beeinflusst werden können.



Thymian gfg

Rupertigewürze GmbH

Seestraße 2/4
83367 Petting

Tel.: + (49) 8686 98 435 0
Fax.: + (49) 8686 98 435 29

Geschäftsführer: Rudolf Rehl
Amtsgericht Traunstein HRB 14782