Produktinformation

Artikelbezeichnung Natives Olivenöl extra mit Basilikum, Erstpressung

Art.-Nr. Gebinde	416	**Art.-Nr. Karton**	417
EAN Gebinde	4260046714163	**EAN Karton**	4260046714170
Inhalt Gebinde	0,5 l	**Inhalt Karton**	3 x 0,5 l
Verpackungsart	Glasflasche	**Ursprung:**	Italien

Zusammensetzung Natives extra vegine Olivenöl mit natürlichen Basilikumauszügen.

Mikrobiologie Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte ganze Ölsaaten", Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie(DGHM e.V.) von 2018.

	Richtwert) (KbE/g)	Warnwert) (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---
Escherichia coli	1×10^1	1×10^2
Schimmelpilze	1×10^4	---
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3
Salmonella	---	n.n. in 125 g

Aflatoxin

Summe aus B1, B2, G1, G2	max. 10 ppb
Aflatoxin B1	max. 5 ppb

Lagerbedingung trockene Lagerung, lichtgeschützt.

MHD Mind. 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung.

Allergene Inhaltsstoffe

Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II

	Allergene	Nein	ja	Inhaltsstoff
01	Glutenhaltiges Getreide u.-erzeug.	x		
02	Krebstiere u. –erzeug.	x		
03	Eier u. –erzeug.	x		
04	Fisch u. –erzeug.	x		
05	Erdnüsse u. –erzeug.	x		
06	Soja u. – erzeug	x		
07	Milch u. –erzeug. einschl. Laktose	x		
08	Schalenfrüchte u. –erzeug.	x		
09	Sellerie u. –erzeug.	x		
10	Senf u. Senferzeug.	x		
11	Sesamsamen u. –erzeug.	x		
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben	x		
13	Lupine- und Lupinenerzeugnisse	x		
14	Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	x		

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.

Bestrahlung und GVO

In unserem Betrieb werden Produkte nicht bestrahlt, bei unseren Lieferanten lehnen wir dieses Verfahren ab. Uns sind auch keine Informationen bekannt, dass das Produkt bzw. diese Zutat gentechnisch verändert ist und Rohstoffe enthält, die gentechnisch verändert wurden. Das Produkt unterliegt nicht der VO (EG) 1829/2003 und ist nicht nach der VO 1830/2003 zu kennzeichnen.

Nährwertangaben

Brennwert: 834 kcal/ 3511 KJ

Eiweiß: 0 g

Fett: 99 g – davon gesättigte Fette: 0 g

Kohlenhydrate: 0 g – davon Zucker: 0 g

Ballaststoffe: 0 g

Natriumchlorid: 0 g

Etiketteninformation

AROMICA® Premium Öl Basilikum wird ausschließlich nach dem traditionellen, mechanischen Verfahren hergestellt und hat einen

	ausgewogenen, intensiven, frisch-aromatischen Basilikumgeschmack. Unverzichtbar in der mediterranen Küche. Zu Salaten, Gemüse, Nudel- und Fischgerichten.
Firmeninformation	Rupertigewürze GmbH Seestraße 2/4 D-83367 Petting
Version	14.01.2021