



Schnittlauch gfg

<i>Artikelbezeichnung</i>	Schnittlauch gfg
<i>Produktbeschreibung</i>	frisch geernteter Schnittlauch, gefriergetrocknet und geschnitten
<i>Dosierung & Anwendung</i>	nach Geschmack und Einsatzbereich
<i>Sensorische Eigenschaften</i>	arttypisch
<i>Visuelle Erscheinung</i>	grüne, grobe Kräuter
<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. 107 40 g in Weißblechdosen Art.-Nr. 136 400 g in PE- Eimer mit PE Inliner
<i>Lagerbedingungen</i>	trockene Lagerung, lichtgeschützt
<i>Haltbarkeit</i>	24 Monate in ungeöffneter Originalverpackung
<i>Zusammensetzung</i>	100 % Schnittlauch
<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



Schnittlauch gfg

Angaben zur Gentechnik Ist das Produkt kennzeichnungspflichtig gem. den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003? **nein**

<i>Nährwertangaben per 100 g</i>	Brennwert	157 kcal / 668 KJ
	Protein	20,8 g
	Fett	4,3 g
	davon gesättigte Fette	0,5 g
	Kohlenhydrate	9,2 g
	davon Zucker	9,2 g
	Ballaststoffe	15,0 g
	Salz	< 0,1 g

Verpackung

Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmitteln 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.

Rupertigewürze GmbH

Seestraße 2/4
83367 Petting

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

Geschäftsführer: Rudolf Rehr
Amtsgericht Traunstein HRB 14782