

Produktspezifikation – Gewürzzubereitung Curry Malabar

Produktbezeichnung: Gewürzzubereitung

Produktname: Curry Malabar

Verkehrsbezeichnung: Gewürzzubereitung Currypulver

Produktart: Gewürzzubereitung mit Salz und Rohrzucker

Ursprung: Deutschland

Herkunft / Herstellung: Deutschland

Zutaten: Kurkuma, Koriander, Chili, Knoblauch, Ingwer, Bockshornklee, Zimt, Basilikum, Pfeffer, Fenchel, Kardamom, Kümmel, Nelken, Salz, SENF, Rohrzucker.

Allergene: Enthält SENF. Kann Spuren von SELLERIE enthalten.

Chargennummer: 9111593

Verpackung / Verwendungsstatus: Verpackung zur weiteren Verarbeitung.

Lagerhinweis: Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Lagerbedingungen: Kühl bei 10–18 °C, dunkel und trocken lagern. Maximale relative Luftfeuchtigkeit: 60 %.

Haltbarkeit: Bei sachgerechter Lagerung in verschlossenem Gebinde.

Lebensmittelunternehmer: Orlandosidee, Alt-Tempelhof 23–25, 12103 Berlin, Deutschland

Kontakt: www.gewuerze-orlandosidee.de · Tel.: +49 30 720 11 318

Rückstandsuntersuchung / Farbstoffe:

Methode: HM-MA-M L-2-044a11

Sudan I, CAS 842-07-9: < 10 µg/kg

Sudan II, CAS 3118-97-6: < 10 µg/kg

Sudan III, CAS 85-86-9: < 10 µg/kg

Sudan IV, CAS 85-83-6: < 10 µg/kg

Mykotoxine:

Aflatoxin B1: < 5 ppb

Aflatoxine gesamt B1, B2, G1, G2: < 10 ppb

Ochratoxin A: < 15 ppb

Methoden:

Aflatoxine: §64 LFGB L 15.00-2:2014-02

Aflatoxine gesamt: §64 LFGB L 15.00-2:2014-02

Ochratoxin A: §64 LFGB L 15.03-1:2010-01

Mikrobiologische Daten:

Gesamtkeimzahl: < 5.000.000 MPN/g

Methode: DIN EN ISO 4833-1a

Hefen: < 10.000 MPN/g

Methode: §64 LFGB L 01.00-37a

Schimmelpilze: < 10.000 MPN/g

Methode: §64 LFGB L 01.00-37a

Staphylococcus aureus: < 1.000 MPN/g

Methode: DIN EN ISO 6888-1a

E. coli: < 100 MPN/g

Methode: DIN EN ISO 16649-2a

Salmonellen in 125 g: Nicht festgestellt

Methode: §64 LFGB L 00.00-20a

Nährwertangaben je 100 g:

Energie: 1312 kJ / 313 kcal

Fett: 9,8 g

davon gesättigte Fettsäuren: 1,49 g

Kohlenhydrate: 42,3 g

davon Zucker, Mono- und Disaccharide: 1,8 g

Eiweiß: 9,8 g

Salz: 2,7 g

Hinweise zur Spezifikation:

Bei den angegebenen Messergebnissen kann es sich um Abschriften der vorliegenden Originalzertifikate handeln. Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen erstellt. Die angegebenen Daten beziehen sich naturgemäß nur auf die untersuchten Proben.

Die genannten Werte können nur im Rahmen der statistischen Sicherheit des Probenahmeverfahrens nach DIN EN ISO 948:2009 zugesichert werden. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften oder der Eignung für sonstige Verwendungsfälle beziehungsweise für einen konkreten Einsatzzweck kann daraus nicht abgeleitet werden.

Etwaige Schutzrechte sowie bestehende Gesetze und Bestimmungen sind vom Empfänger der Produkte in eigener Verantwortung zu beachten. Die Ausführungen dieser Spezifikation sind lediglich als Information über das Produkt zu werten und entbinden Verarbeiter und Anwender nicht von eigenen Untersuchungen und Eigenschaftsprüfungen.

Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.

Die Spezifikation ist maximal 12 Monate ab Ausstellungsdatum beziehungsweise bis auf Widerruf oder bis zur Zusendung einer aktualisierten Fassung gültig. Es gilt immer die Spezifikation mit dem jüngsten Gültigkeitsdatum.