

Produktspezifikation – Curry Thailand rot

Produktbezeichnung: Curry Thailand rot

Originalbezeichnung: Curry Thailändese Rosso

Verkehrsbezeichnung: Curry-Pulver / Gewürzzubereitung

Produkttyp: Gewürzzubereitung, gemahlen

Ursprung: Deutschland

Herkunft / Herstellung: Deutschland

Zolltarifnummer: 09109105

Zutaten: Paprika, Koriander, Kurkuma, SENFsamen, Bockshornkleesamen, Knoblauch, Chili, Salz.

Allergene: Enthält SENF. Kann Spuren von SELLERIE enthalten.

Chargennummer: 846493

Verpackung / Verwendungstatus: Verpackung zur weiteren Verarbeitung.

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

Lagerbedingungen: In geschlossener Originalverpackung vor Wärme schützen. Trocken, bei einer relativen Luftfeuchtigkeit unter 60 %, und dunkel lagern. Nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.

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

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

Sensorische Merkmale:

Farbe: Rötlich-orange

Geruch: Würzig, mild

Geschmack: Würzig, frisch

Struktur: Pulver, 0–0,5 mm / 0–500 µm

Nährwertangaben je 100 g

Angaben beruhen auf verschiedenen Informationsquellen.

Energie: 1348 kJ / 322 kcal

Fett: 10 g

davon gesättigte Fettsäuren: 1,3 g

Kohlenhydrate: 31 g

davon Zucker:15 g

Eiweiß: 14 g

Salz: 3,1 g

Chemische / physikalische Daten:

Aflatoxin B1: < 5 ppb / µg/kg

Aflatoxine gesamt B1, B2, G1, G2: < 10 ppb / µg/kg

Mikrobiologische Daten:

Basierend auf den Empfehlungen der DGHM, Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie, für Kräuter und Gewürze.

Schimmelpilze: < 100.000 KBE/g

Bacillus cereus, präsumtiv: < 10.000 KBE/g

Staphylokokken, koagulase-positiv: < 100 KBE/g

Escherichia coli: < 1.000 KBE/g

Clostridium perfringens: < 1.000 KBE/g

Salmonellen: Nicht nachweisbar in 25 g

Hinweis zu Vorratsschutzmaßnahmen:

Aus Gründen des Vorratsschutzes werden vereinzelt Begasungen mit gesetzlich zugelassenen Stoffen unter Berücksichtigung der erforderlichen Karenzzeit durchgeführt.

Rechtlicher und qualitativer Hinweis:

Die genannten Werte können nur im Rahmen der statistischen Sicherheit des Probenahmeverfahrens nach DIN EN ISO 948:2009 zugesichert werden.

Es handelt sich um eine Mischung. Das Vorhandensein arteigener, nicht spezifizierter Pflanzenbestandteile sowie andersartiger Verunreinigungen kann aufgrund des Einsatzes von Original-Rohstoffen nicht vollständig ausgeschlossen werden. Die Angaben beziehen sich ausschließlich auf die eingesetzten Rohwaren

Die vorliegenden Angaben entbinden den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung zu einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung.

Das Produkt entspricht der aktuellen deutschen und europäischen Gesetzgebung für die jeweilige Lebensmittelgruppe, zum Beispiel Kräuter und Gewürze, in der jeweils gültigen Fassung zum Zeitpunkt des Verkaufes. Die Prüfung darüberhinausgehender Anforderungen für spezielle Anwendungsgebiete, zum Beispiel in Nahrungsergänzungsmitteln oder Tee, liegt in der Verantwortung des Warenempfängers.

Es werden ausschließlich die in der EU geltenden Allergene gekennzeichnet. Der Empfänger der Ware ist für die Prüfung und Einhaltung anderer nationaler Gesetze verantwortlich.

Handelt es sich um ein Bio-Produkt, werden mögliche Pestizideinträge nach den Orientierungswerten und unter Berücksichtigung der empfohlenen Trocknungsfaktoren sowie vorliegender Interpretationshilfen und Informationen des BNN, Bundesverband Naturkost Naturwaren e. V., beurteilt.

Da Gewürze zu den landwirtschaftlichen Produkten gehören und ihre Beschaffenheit von Witterung sowie natürlichen Umweltbedingungen abhängt, sind leichte Qualitätsdifferenzen in den beschriebenen Eigenschaften möglich. Die oben genannten Werte sind über einen längeren Zeitraum ermittelte Durchschnittswerte dieses Rohstofftyps.

Dieses Dokument ist elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig. Mit Erscheinen einer neuen Spezifikation wird die vorherige Version automatisch ungültig.