

Produktspezifikation – Coriander-Blätter, gerebelt, original (Cilantro)

Produktbezeichnung: Coriander-Blätter, gerebelt, original (Cilantro)

Verkehrsbezeichnung: Coriander-Blätter, gerebelt

Botanischer / lateinischer Name: Coriandrum sativum

Produktart: getrocknete Kräuter / gerebelte Coriander-Blätter

Ursprung: Deutschland

Herkunft: Deutschland

Zolltarifnummer: 07129090

Zutaten: Coriander-Blätter

Allergene: Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene angegeben. Spurenhinweise sind gesondert zu prüfen.

Chargennummer: :8701279

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

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

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

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

Sensorische Merkmale:

Farbe: Grün

Geruch: Arttypisch

Geschmack: Arttypisch

Struktur: Zerkleinerte Blätter

Bearbeitung: Getrocknet und gerebelt.

Bearbeitung im Betrieb: Keine.

Bearbeitung im Ursprung: Ja.

Nährwertangaben je 100 g

Quelle: USDA Food Composition Databases

Energie: 1342 kJ / 320 kcal

Fett: 4,8 g

davon gesättigte Fettsäuren: 0,1 g

Kohlenhydrate: 42 g

davon Zucker: 7,3 g

Eiweiß: 22 g

Salz: 0,5 g

Chemische / physikalische Daten:

Aflatoxin B1: < 2 ppb / µg/kg

Aflatoxine gesamt B1, B2, G1, G2: < 4 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: < 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 Ware, die ausschließlich im Ursprung bearbeitet wurde. Das Vorhandensein arteigener, nicht spezifizierter Pflanzenbestandteile sowie andersartiger Verunreinigungen kann daher nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Die vorliegenden Angaben entbinden den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung zu einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweils gültigen Fassung zum Zeitpunkt des Verkaufes.

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

Da Gewürze und Kräuter 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.