

Produktspezifikation – Kräuter der Provence

Verkehrsbezeichnung: Kräutermischung / Blütenmischung

Produktart: Getrocknete Kräutermischung mit Lavendelblüten

Ursprung / Herkunft: Deutschland

Zutaten: Basilikum, Majoran, Oregano, Rosmarin, Thymian, Lavendelblüten.

Allergene: Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene angegeben.

Chargennummer: 787036

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

Lagerbedingungen: Trocken, kühl und lichtgeschützt lagern. Nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
Nach dem Öffnen gut verschlossen aufbewahren.

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

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

Sensorische Merkmale:

Farbe: Grünlich bis grün-braun, mit sichtbaren Kräuter- und Blütenanteilen. [PRÜFEN]

Geruch: Arttypisch, kräuterig, aromatisch. [PRÜFEN]

Geschmack: Kräuterig, würzig, aromatisch. [PRÜFEN]

Struktur: Geschnittene / gerebelte Kräutermischung. [PRÜFEN]

Verwendungszweck: Zum Würzen und Verfeinern von Gerichten, insbesondere mediterranen Speisen, Gemüsegerichten, Fleischgerichten, Fischgerichten, Saucen, Marinaden und Ofengerichten.

Botanische Bestandteile:

Basilikum: *Ocimum basilicum*

Majoran: *Origanum majorana*

Oregano: *Origanum vulgare*

Rosmarin: *Salvia rosmarinus* / *Rosmarinus officinalis*

Thymian: *Thymus vulgaris*

Lavendelblüten: *Lavandula angustifolia*

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 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.

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.