



Kräuter und Gewürze

Produkt-Spezifikation

Artikel-Bezeichnung:	Bio Kurkumawurzel, gemahlen, kbA
Artikel-Nummer:	140x123
Produkt:	Bio Kurkumawurzel, gemahlen, orig. indisch, keimreduziert aus kontrolliert ökologischem Anbau DE-ÖKO-006 gemäß derzeit gültiger EU-ÖKO-VO
Ursprung:	Indien
Bot. / lat. Name:	Curcuma longa L.
Zolltarifnummer:	09103000
Geschmack:	arttypisch, würzig
Geruch:	arttypisch
Struktur:	Pulver
Farbe:	gelb-orange

Informationen zu Ernährungsformen

geeignet für vegetarische Ernährung:	ja
geeignet für vegane Ernährung:	ja

Nährwertangaben

Energie (kcal/100g)	369
Energie (kJ/100g)	1545
Eiweiß (g/100g)	7,8
Fett (g/100g)	9,9
davon ungesättigte FS (mg/100g)	2870
Kohlenhydrate (g/100g)	58,2
davon Zucker (g/100g)	57,6
Ballaststoffe (g/100g)	6,7
Natrium (mg/100g)	38

Chemische / physikalische Daten:

Feuchte:	< 12,0%
salzsäureunlösliche Asche:	< 2,5%
Curcumin:	> 1,5 g/100g
Ochratoxin A:	< 15 µg/kg
Körnung:	100% < 0,5mm
Aflatoxin B1:	< 5 ppb/kg
Gesamt B1, B2, G1, G2	< 10 ppb (µg/kg)

Die Ware entspricht der Höchstmengenverordnung für Herbizide, Pestizide, Schwermetalle.

Mikrobiologische Daten:

Schimmelpilze	< 1.000 KBE/g
Hefen	< 1.000 KBE/g
Bacillus cerus	< 1.000 KBE/g
Staphylokokken, koag.-positiv	< 100 KBE/g
Escherichia coli	< 100 KBE/g
Sulfitreduzierte Clostridien	< 100 KBE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar / 25g

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II

Allergen	Enthalten
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	nein
Krebstiere und -erzeugnisse	nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein
Fisch und -erzeugnisse	nein
Erdnüsse und -erzeugnisse	nein
Soja und -erzeugnisse	nein
Milch und -erzeugnisse	nein
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	nein
Sellerie	nein
Senf	nein
Sesamsamen	nein
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg / kg, > 10mg / L, als SO ₂	nein
Weichtiere und -erzeugnisse	nein
Lupine	nein

Ungewollte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 ist das Produkt weder gentechnisch verändert, noch enthält es gentechnisch veränderte Zutaten.

Lagerung

Vor Wärme schützen, trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%) und dunkel lagern.

Es handelt sich um Ware, die ausschließlich im Ursprung bearbeitet wurde. Das Vorhandensein arteigener, nicht spezifizierter Pflanzenbestandteile sowie andersartiger Verunreinigungen kann daher nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

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

Wir bestätigen, dass weder in unserem Betrieb noch auf unsere Veranlassung hin die von uns gelieferten Produkte bestrahlt und begast werden oder genmanipuliert sind.

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

Lebensmittelrechtliche Erklärung

Das in der Spezifikation beschriebene Erzeugnis, einschließlich der verwendeten Verpackung, steht im Einklang mit den betreffenden rechtlichen Regelungen des nationalen Lebensmittelrechts bzw. mit den Regelungen der EU in der jeweils gültigen Fassung.

Diese Spezifikation wurde mittels EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Pikantum

Qualitätsmanagement