

PRODUKTSPEZIFIKATION

Kümmel gemahlen

Version 14 vom 30.08.2018

1. Artikel	
Artikel-Nr.:	850501
Produktbezeichnung:	Kümmel gemahlen
Lat. Bezeichnung:	Carum carvi
Empfohlene Sachbezeichnung /Deklaration:	Kümmel gemahlen, getrocknet
Zolltarif-Nr.:	09096200

2. Zutaten gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 idgF
Kümmel

3. Sensorische Eigenschaften	
Farbe:	Hellbraun
Geruch:	Aromatisch nach Kümmel
Geschmack:	Aromatisch nach Kümmel
Schnitt:	Pulver
Fremdbestandteile:	Soweit mit technischen Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern.

4. Chemische und physikalische Eigenschaften		
Parameter	Grenzwert/Vorgabe	Methode
Trockenverlust:	< 12%	Moisture Analyzer, 95°C
Ätherisches Öl:	> 1,2%	DAB 10
Asche:	< 9,0%	gravimetrisch, 600°C
Sand:	< 2,0%	gravimetrisch, 600°C

5. Mikrobiologische Eigenschaften		
gemäß DGHM		
Keimart	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Escherichia coli	1.000	10.000
Schimmelpilze	100.000	--
Bacillus cereus	1.000	10.000
Clostridium perfringens	1.000	10.000
Salmonella sp.	--	nn. in 25 g

6. Lebensmittelrecht

Das Produkt entspricht allen relevanten österreichischen lebensmittelrechtlichen Anforderungen und den entsprechenden Verordnungen der EU in der geltenden Fassung.

7. Herkunftsland

Österreich, Litauen, Finnland, Tschechien. *Das Ursprungsland richtet sich nach Verfügbarkeit der erforderlichen Qualitäten. Damit sind erntebedingte Abweichungen vom angegebenen Ursprungsland möglich.*

8. Mindesthaltbarkeitsdatum

In der Originalverpackung (ungeöffnet) mindestens 36 Monate nach Abpackdatum, bei empfohlener Lagerung.

9. Lagerung

Trocken aufbewahren.

10. Verpackung

Aluverbund-Folie, 1 kg

11. Allergene

Folgende Allergene sind als Zutat gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 im Produkt enthalten:

	Ja	Nein	Im Betrieb verarbeitet **
Glutenhaltiges Getreide		X	X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
Eier und Eierzeugnisse		X	X
Fisch und Fischerzeugnisse		X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X	
Soja und Sojaerzeugnisse		X	X
Milch (einschließlich Lactose) und Milcherzeugnisse		X	X
Schalenfrüchte		X	X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	X
Senf und Senferzeugnisse		X	X
Sesam und Sesamerzeugnisse		X	X
Schwefeldioxid und Sulfite		X	X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	

** Kreuzkontaminationen werden durch Produktionssteuerung und entsprechende Reinigungsmaßnahmen bestmöglich vermieden. Das Risiko eines unbeabsichtigten Kreuzkontaktes kann nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

12. Nährwerte (analysiert)

100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert/Energie	1468 kJ/ 356 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	2,1 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	21 g
Salz	0 g

13. GMO

Wir bestätigen, dass gemäß verbindlichen Erklärungen unserer Lieferanten wesentlich keine gentechnisch veränderten Organismen oder deren Teile im Sinne des § 4 Gentechnikgesetz, österreichisches Bundesgesetzblatt BGBl. Nr. 510/1994 (bzw. RL 2009/41/ EG) in unseren Produkten enthalten sind, und dass auch bei der Herstellung dieser Produkte in unserem Unternehmen keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen eingesetzt werden. Es besteht somit keine Verpflichtung zur Kennzeichnung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

14. Behandlung mit ionisierenden Strahlen

Die Firma Kotányi importiert oder verkauft wesentlich weder bestrahlte Gewürze noch damit versetzte Nahrungs- und Genussmittel.

15. Zertifikate

ISO 9001 – Quality Austria

IFS Food – Quality Austria

Unsere gekennzeichneten Bio-Produkte sind zertifiziert durch AT-BIO-301 (Austria Bio Garantie).

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Wolkersdorf, 30.08.2018

