



Produktinformation

Majoran, gefriergetrocknet

	Klipp-Klapp-Dose	Karton	Eimer
Art.-Nr.	149	179	150
EAN	4260046711490	4260046711797	4260046711506
Inhalt	65 g	6 x 65 g	550 g
Preis			
Artikelbezeichnung	Majoran, gefriergetrocknet		
Zusammensetzung	Kräuter		
Mikrobiologie	Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988		
	Salmonellen	Neg. / 25 g	
	Staphylococcus aureus	< 100 / g	
	Bacillus cereus	< 10.000 / g	
	Escherichia coli	< 10.000 / g	
	Sulphitred. Clostridien	< 10.000 / g	
	Schimmelpilze	< 100.000 / g	
Aflatoxin	Summe aus B1, B2, G1, G2	max. 10 ppb	
	Aflatoxin B1	max. 5 ppb	
Lagerbedingung	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.		
MHD	Mind. 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung.		
Allergene Inhaltsstoffe	Gem. Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27.November 2007 zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten. Keine enthalten.		
Angaben zur Gentechnik	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von		

Etiketteninformation

AROMICA® Majoran gefriergetrocknet findet häufig Einsatz für Kartoffelsuppe und Kartoffelgerichte vieler Art. Europa's Küchen verwenden Majoran zum Würzen vieler Fleischgerichte, Ragouts, Salaten und zur Verfeinerung von Lebergerichten. AROMICA® Majoran gefriergetrocknet ist sehr aromastark und verleiht eine süsslich-würzige Note.

Firmeninformation

Rupertigewürze GmbH
Nussbaumweg 8
D-83317 Teisendorf

Version

15.10.2012