



## Produktinformation

|                                |   |                        |               |
|--------------------------------|---|------------------------|---------------|
| <b>Artikelbezeichnung</b>      | Alpencurry Gewürzzubereitung  |                        |               |
| <b>Art.-Nr. Gebinde</b>        | 669   | <b>Art.-Nr. Karton</b> | 670           |
| <b>EAN Gebinde</b>             | 4260046716693   | <b>EAN Karton</b>      | 4260046716709 |
| <b>Inhalt Gebinde</b>          | 250 g   | <b>Inhalt Karton</b>   | 8 x 250 g     |
| <b>Verpackungsart</b>          | Klipp-Klapp-Dose  |                        |               |
| <b>Zusammensetzung</b>         | Gewürze (Topinambur, Pastinaken, Brotklee, Brennessel, Hibiskus, Zimt, Hanfsamen, Bergamotte, Quendelkraut, Koriander, Liebstöckel, Johannisbeeren, Edelweiß), Merrettich, Zitrone, Bergkernsalz, Saccharose, natürl. Paprikaextrakt. |                        |               |
| <b>Mikrobiologie</b>           | Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988   |                        |               |
|                                | Salmonellen   | Neg. / 25 g            |               |
|                                | Staphylococcus aureus   | < 100 / g              |               |
|                                | Bacillus cereus   | < 10000 / g            |               |
|                                | Escherichia coli  | < 10000 / g            |               |
|                                | Sulphitred. Clostridien   | < 10000 / g            |               |
|                                | Schimmelpilze   | < 100000 / g           |               |
|                                | Hefen   | < 100000 / g           |               |
| <b>Aflatoxin</b>               | Summe aus B1, B2, G1, G2  | max. 10 ppb            |               |
|                                | Aflatoxin B1  | max. 5 ppb             |               |
| <b>Lagerbedingung</b>          | Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.  |                        |               |
| <b>MHD</b>                     | Mind. 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung.  |                        |               |
| <b>Allergene Inhaltsstoffe</b> | Gem. Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27. November 2007 zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 23000/13/EG des Europäischen Parlaments hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten.                                      |                        |               |
|                                | <b>Keine Allergene.</b>   |                        |               |
| <b>Angaben zur Gentechnik</b>  | Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO(EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003.  |                        |               |
| <b>Nährwertangaben</b>         | Brennwert: 164,27 kcal  |                        |               |
|                                | Eiweiß: 9,74 g  |                        |               |
|                                | Fett: 2,96 g - davon ungesättigte Fettsäuren: 0,62 g  |                        |               |
|                                | Kohlenhydrate: 20,5 g – davon Zucker: 15,34 g   |                        |               |
|                                | Ballaststoffe: 15,25 g  |                        |               |
|                                | Natriumchlorid: 18,22 g   |                        |               |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Verpackung</b>           | Die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit dieser Dosen ist unter den Bedingungen des bestimmungsgemäßen Gebrauchs gewährleistet und die Migrationsvorgaben gemäß der EU-Verordnung Nr. 1935/2004 (über Materialien und Gegenstände die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) und den LFGB Vorschriften (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch) (DE) eingehalten werden |
| <b>Etiketteninformation</b> | AROMICA® Alpecurry ist eine neue, extravagante, fruchtig-intensive Kreation aus der Aromica-Südtirol-Linie.   |
| <b>Dosierung</b>            | Richtdosierung: nach Geschmack  |
| <b>Firmeninformation</b>    | Rupertigewürze GmbH<br>Nussbaumweg 8<br>D-83317 Teisendorf  |
| <b>Version</b>              | 25.11.2015  |