



Rote Beete Pulver

<i>Artikelbezeichnung</i>	Rote Beete Pulver
<i>Beschreibende Bezeichnung</i>	Pulver zum Einfärben von Lebensmittel
<i>Dosierung & Anwendung</i>	nach Kundenrezeptur
<i>Sensorische Eigenschaften</i>	arttypisch, erdig, süß
<i>Visuelle Erscheinung</i>	dunkel violettes, feines Pulver
<i>Mikrobiologische Parameter</i>	Mikrobiologische Parameter gemäß Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) Salmonellen neg. / 25 g Bacillus cereus < 10.000 KBE/ g Clostridium perfringens < 10.000 KBE/ g Escherichia coli < 10.000 KBE/ g Schimmelpilze < 100.000 / g
<i>Artikel Nr./ Verpackung</i>	Art.-Nr. 339 100 g in Weißblechdose Art.-Nr. WOE22 95 g in Nockendose Weißblech
<i>Lagerbedingungen</i>	trockene Lagerung, lichtgeschützt
<i>Haltbarkeit</i>	24 Monate in ungeöffneter Originalverpackung
<i>Zusammensetzung</i>	Rote Beete Pulver (Herkunft: Slowenien), Haferfaser*, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure *technologischer Hilfsstoff
<i>Allergene Inhaltsstoffe</i>	Gem. Anhang III der Richtlinie 2003/89/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10.11.2003 zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten. Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse nein Krebstiere und Krebstiererzeugnisse nein Eier und Eierzeugnisse nein Fisch und Fischerzeugnisse nein Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse nein Soja und Sojaerzeugnisse nein Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) nein Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse nein Sellerie und Sellerieerzeugnisse nein Senf und Senferzeugnisse nein Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse nein Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von > 10 mg/kg oder > 10 mg/l als SO ₂ angegeben. nein Lupinen und Lupinenerzeugnisse nein

**Rote Beete Pulver**Weichtiere und Weichtiererzeugnisse **nein*****Ungewollte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt nicht gänzlich ausgeschlossen werden.****Angaben zur Gentechnik*Ist das Produkt kennzeichnungspflichtig gem. den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003? **nein***Verpackung*

Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung:

2004/12/EG EU - Richtlinie über Verpackung und Verpackungsabfälle, Verpackungsverordnung.

1935/2004 (EG) - Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

§§ 30, 31 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

2023/2006 (EG) - Verordnung über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Die angegebenen Informationen wurden nach bestem Wissen erstellt und entsprechen der Wahrheit. Unser Kunde besitzt die Verantwortlichkeit, die Anwendungsmöglichkeiten auf der Basis der zutreffenden Gesetzgebung zu verifizieren, da Anwendung und Einsatzweise dieses Produktes von uns nicht beeinflusst werden können.

Rupertigewürze GmbHSeestraße 2/4
83367 PettingTel.: + (49) 8686 98 435 0
Fax.: + (49) 8686 98 435 29Geschäftsführer: Rudolf Rehr
Amtsgericht Traunstein HRB 14782