

### **PRODUKTSPEZIFIKATION**

Nummer: Datum: Version:

07.02.2023 1, 18.04.2023

#### **Pilzsammlung**

Artikelbezeichnung Pilzsammlung

beschreibende Bezeichnung Trockenpilzmischung

Dosierung & Anwendung nach Geschmack und Einsatzbereich

Sensorische Eigenschaften intensives Pilzaroma

Visuelle Erscheinung bräunliche Mischung mit Pilzanteil

Mikrobiologische Parameter Mikrobiologische Parameter gemäß Richt- und Warnwerte der

Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)

 $\begin{array}{lll} \text{Salmonellen} & \text{neg.} \ / \ 25 \ g \\ \text{Bacillus cereus} & < 10.000 \ \text{KBE/} \ g \\ \text{Clostridium perfringens} & < 10.000 \ \text{KBE/} \ g \\ \text{Escherichia coli} & < 10.000 \ \text{KBE/} \ g \\ \text{Schimmelpilze} & < 100.000 \ / \ g \\ \end{array}$ 

Artikel Nr./ Verpackung Art.-Nr. **830** 110 g in Weißblechdose

Art.-Nr. **WOE17** 110 g in Nockendose Weißblech

Lagerbedingungen trockene Lagerung, lichtgeschützt

Haltbarkeit 24 Monate in ungeöffneter Originalverpackung

Zusammensetzung Kräuterseitling 27,5% (Herkunft: Südtirol), Shitakepilze 27,5%

(Herkunft: Südtirol), Steinsalz, Steinpilze 14,3%, Zwiebel, Pfifferlinge

5,0%, Petersilie, Rapsöl\*, Aroma

\*technologischer Hilfsstoff

Allergene Inhaltsstoffe 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 Eiererzeugnisse 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 nein Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von

> 10 mg/kg oder > 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben. **nein** 

Erstellt von: N. Emge Seite 1 von 3 Geprüft von: R. Rehrl



### **PRODUKTSPEZIFIKATION**

Nummer: Datum: Version: SP\_426 07.02.2023 1, 18.04.2023

#### **Pilzsammlung**

Lupinen und Lupinenerzeugnisse Weichtiere und Weichtiererzeugnisse nein 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

Nährwertangaben per 100 g (errechnet) Brennwert

223 kcal / 935 KJ

Eiweiß

20,9 g

Fett

1,7 g

davon gesättigte Fette

0,3 g

Kohlenhydrate

25,3 g

davon Zucker

22,7 g

Ballaststoffe

11,8 g

Salz

14,8 g

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.

Erstellt von: N. Emge Seite 2 von 3

Geprüft von: R. Rehrl



# **PRODUKTSPEZIFIKATION**

Nummer: Datum: Version: SP\_426 07.02.2023 1, 18.04.2023

## **Pilzsammlung**

## Rupertigewürze GmbH

Seestraße 2/4 83367 Petting

Tel.: + (49) 8686 98 435 0 Fax.: + (49) 8686 98 435 29

Geschäftsführer: Rudolf Rehrl Amtsgericht Traunstein HRB 14782

Erstellt von: N. Emge Seite 3 von 3
Geprüft von: R. Rehrl