



Alpencurry

<i>Artikelbezeichnung</i>	Art.-Nr. 693 Alpencurry Manufaktur Art.-Nr. 669 Alpencurry
<i>Verkehrsbezeichnung</i>	Gewürzzubereitung
<i>Dosierung & Anwendung</i>	nach Kundengeschmack
<i>Sensorische Eigenschaften</i>	exotische, fruchtige Mischung
<i>Visuelle Erscheinung</i>	feine, rötlich-beige Mischung
<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 KBE/ g
<i>Art. Nr. / Verpackung</i>	Art.-Nr. 693 75 g in Weißblechdose Art.-Nr. 669 250 g in Weißblechdose Art.-Nr. WOE16 240 g in Nockendose Weißblech
<i>Lagerbedingungen</i>	trockene Lagerung, lichtgeschützt
<i>Haltbarkeit</i>	24 Monate in ungeöffneter Originalverpackung
<i>Zusammensetzung</i>	Steinsalz, Brotklee (Herkunft: Südtirol), Pastinaken, Saccharose, Brennnessel, Hibiskus, Topinambur, Hanfsamen (Herkunft: Südtirol), Johannisbeer, Koriander, Zimt, Liebstöckel, Bergamotte, Myrte, Farbstoff: Paprikaextrakt, Zitronenschale, Quendelkraut, Cumin, Edelweiß (Herkunft: Südtirol)
<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



Alpencurry

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
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein

Ungewollte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

<i>Angaben zur Gentechnik</i>	Ist das Produkt kennzeichnungspflichtig gem. den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003?	nein
-------------------------------	--	-------------

<i>Nährwertangaben per 100 g (errechnet)</i>	Brennwert	203 kcal / 849 KJ
	Eiweiß	10,7 g
	Fett	4,1 g
	davon gesättigte Fette	0,7 g
	Kohlenhydrate	26,8 g
	davon Zucker	17,1 g
	Ballaststoffe	18,9 g
	Salz	17,9 g

<i>Verpackung</i>	<p>Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung:</p> <p>2004/12/EG EU - Richtlinie über Verpackung und Verpackungsabfälle, Verpackungsverordnung.</p> <p>1935/2004 (EG) - Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.</p> <p>§§ 30, 31 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).</p> <p>2023/2006 (EG) - Verordnung über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.</p>
-------------------	--



Alpencurry

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 GmbH

Seestraße 2/4
83367 Petting

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

Geschäftsführer: Rudolf Rehl
Amtsgericht Traunstein HRB 14782