

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt	Allrounder, Gewürzsalz
Ursprung Bot./ Lat. Name Zolltarif-Nr.	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft; hergestellt in Deutschland 21039090
Zutaten	Salz, Tomaten, Pfeffer, Zitronenschalen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Lavendel
Lagerbedingungen	Vor Wärme schützen; trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%) und dunkel lagern. Nicht dem Sonnenlicht direkt ausgesetzt.
MHD	18 Monate ab Lieferdatum in geschlossener Originalverpackung

Sensorische Merkmale

Farbe	bunt
Geschmack	würzig
Geruch	würzig
Struktur	Granulat

Eignung - Ernährungsweise

Ovo-lacto-vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher <input checked="" type="checkbox"/>	Halal <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	--	---

Nährwertangaben (in 100 g) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel BLS

Energie (kcal)	133
Energie (kJ)	557
Salz (g)	1,7
Eiweiß (g)	0,4
davon Zucker (g)	19
Kohlenhydrate (g)	16
davon gesättigte Fettsäuren (g)	5,1
Fett (g)	57

Chemische / physikalische Daten

Aflatoxin B1	< 5 ppb (µg/kg)
Gesamt B1, B2, G1, G2	< 10 ppb (µg/kg)

Mikrobiologische Daten

Basierend auf den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für Kräuter und Gewürze

Schimmelpilze	< 100.000 KBE/g
Bacillus cereus	< 10.000 KBE/g
Staphylokokken, koag.-positiv	< 100 KBE/g
Escherichia coli	< 1.000 KBE/g
Clostridium perfringens	< 1.000 KBE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g

Die genannten Werte können nur im Rahmen der statistischen Sicherheit des Probenahmeverfahrens nach DIN EN ISO 948/2009 zugesichert werden.

Es handelt sich um eine Mischung, die in unserem Hause produziert wurde. Das Vorhandensein arteigener, nichtspezifizierter Pflanzenbestandteile sowie andersartiger Verunreinigungen kann aufgrund des Einsatzes von Original-Rohstoffen nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Die vorliegenden Angaben entbinden den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweils gültigen Fassung zum Zeitpunkt des Verkaufes. Handelt es sich um ein Bio-Produkt, werden mögliche Pestizideinträge nach den Orientierungswerten und unter Berücksichtigung der empfohlenen Trocknungsfaktoren des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) beurteilt.

Wir bestätigen, dass weder in unserem Betrieb noch auf unsere Veranlassung hin die von uns gelieferten Produkte bestrahlt werden oder genmanipuliert sind.

Bei unseren Lieferanten lehnen wir bestrahlte oder genmanipulierte Ware grundsätzlich ab.

Aus Gründen des Vorratsschutzes werden vereinzelt Begasungen mit gesetzlich zugelassenen Stoffen unter Berücksichtigung der erforderlichen Karenzzeit durchgeführt.

Da Gewürze zu den landwirtschaftlichen Produkten gehören, deren Beschaffenheit von der Witterung und den natürlichen Umweltbedingungen abhängen, sind leichte Qualitätsdifferenzen in den hier beschriebenen Eigenschaften möglich. Die oben genannten Werte sind über einen längeren Zeitraum ermittelte Durchschnittswerte dieses Rohstofftyps.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt	Butchers Hack, Gewürzzubereitung
Ursprung	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft; hergestellt in Deutschland
Bot./ Lat. Name	
Zolltarif-Nr.	21039090
Zutaten	Paprika, Zwiebeln, Meersalz, SENF, Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, Petersilie, Schnittlauch, Muskatnuss
Lagerbedingungen	Vor Wärme schützen; trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%) und dunkel lagern. Nicht dem Sonnenlicht direkt ausgesetzt.
MHD	18 Monate ab Lieferdatum in geschlossener Originalverpackung

Sensorische Merkmale

Farbe	rot-weiß mit grünen Einsprenkelungen
Geschmack	würzig mit angenehmer Schärfe im Abgang
Geruch	würzig-harmonisch
Struktur	griesig

Eignung - Ernährungsweise

Ovo-lacto-vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal	<input checked="" type="checkbox"/>
-----------------------	-------------------------------------	-------	-------------------------------------	--------	-------------------------------------	-------	-------------------------------------

Nährwertangaben (in 100 g) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel BLS

Energie (kcal)	279
Energie (kJ)	1168
Salz (g)	6,2
Eiweiß (g)	1,2
davon Zucker (g)	33
Kohlenhydrate (g)	26
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12
Fett (g)	14

Chemische / physikalische Daten

Aflatoxin B1	< 5 ppb (µg/kg)
Gesamt B1, B2, G1, G2	< 10 ppb (µg/kg)

Mikrobiologische Daten

Basierend auf den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für Kräuter und Gewürze

Schimmelpilze	< 100.000 KBE/g
Bacillus cereus	< 10.000 KBE/g
Staphylokokken, koag.-positiv	< 100 KBE/g
Escherichia coli	< 1.000 KBE/g
Clostridium perfringens	< 1.000 KBE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g

Die genannten Werte können nur im Rahmen der statistischen Sicherheit des Probenahmeverfahrens nach DIN EN ISO 948/2009 zugesichert werden.

Es handelt sich um eine Mischung, die in unserem Hause produziert wurde. Das Vorhandensein arteigener, nichtspezifizierter Pflanzenbestandteile sowie andersartiger Verunreinigungen kann aufgrund des Einsatzes von Original-Rohstoffen nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Die vorliegenden Angaben entbinden den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweils gültigen Fassung zum Zeitpunkt des Verkaufes. Handelt es sich um ein Bio-Produkt, werden mögliche Pestizideinträge nach den Orientierungswerten und unter Berücksichtigung der empfohlenen Trocknungsfaktoren des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) beurteilt.

Wir bestätigen, dass weder in unserem Betrieb noch auf unsere Veranlassung hin die von uns gelieferten Produkte bestrahlt werden oder genmanipuliert sind.

Bei unseren Lieferanten lehnen wir bestrahlte oder genmanipulierte Ware grundsätzlich ab.

Aus Gründen des Vorratsschutzes werden vereinzelt Begasungen mit gesetzlich zugelassenen Stoffen unter Berücksichtigung der erforderlichen Karenzzeit durchgeführt.

Da Gewürze zu den landwirtschaftlichen Produkten gehören, deren Beschaffenheit von der Witterung und den natürlichen Umweltbedingungen abhängen, sind leichte Qualitätsdifferenzen in den hier beschriebenen Eigenschaften möglich. Die oben genannten Werte sind über einen längeren Zeitraum ermittelte Durchschnittswerte dieses Rohstofftyps.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt	Café de Paris, Gewürzubereitung
Ursprung	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft; hergestellt in Deutschland
Bot./ Lat. Name	
Zolltarif-Nr.	21039090
Zutaten	Knoblauch, Zwiebeln, Coriander, Kurkuma, Rohrzucker, Tomaten, Salz, Ingwer, Oregano, Chil-lies, Bockshornkleesaat, Zimt, Pfeffer
Lagerbedingungen	Vor Wärme schützen; trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%) und dunkel lagern. Nicht dem Sonnenlicht direkt ausgesetzt.
MHD	18 Monate ab Lieferdatum in geschlossener Originalverpackung

Sensorische Merkmale

Farbe	gelblich mit hellen Einsprenkelungen und dunklen Punkten
Geschmack	würzig mit angenehmer Schärfe und Knoblauchnote
Geruch	lieblich-würzig
Struktur	Pulver mit wenig Granulat

Eignung - Ernährungsweise

Ovo-lacto-vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal	<input checked="" type="checkbox"/>
-----------------------	-------------------------------------	-------	-------------------------------------	--------	-------------------------------------	-------	-------------------------------------

Nährwertangaben (in 100 g) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel BLS

Energie (kcal)	344
Energie (kJ)	1441
Salz (g)	4,8
Eiweiß (g)	0,8
davon Zucker (g)	56
Kohlenhydrate (g)	39
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12
Fett (g)	5,3

Chemische / physikalische Daten

Aflatoxin B1	< 5 ppb (µg/kg)
Gesamt B1, B2, G1, G2	< 10 ppb (µg/kg)

Mikrobiologische Daten

Basierend auf den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für Kräuter und Gewürze

Schimmelpilze	< 100.000 KBE/g
Bacillus cereus	< 10.000 KBE/g
Staphylokokken, koag.-positiv	< 100 KBE/g
Escherichia coli	< 1.000 KBE/g
Clostridium perfringens	< 1.000 KBE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g

Die genannten Werte können nur im Rahmen der statistischen Sicherheit des Probenahmeverfahrens nach DIN EN ISO 948/2009 zugesichert werden.

Es handelt sich um eine Mischung, die in unserem Hause produziert wurde. Das Vorhandensein arteigener, nichtspezifizierter Pflanzenbestandteile sowie andersartiger Verunreinigungen kann aufgrund des Einsatzes von Original-Rohstoffen nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Die vorliegenden Angaben entbinden den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweils gültigen Fassung zum Zeitpunkt des Verkaufes. Handelt es sich um ein Bio-Produkt, werden mögliche Pestizideinträge nach den Orientierungswerten und unter Berücksichtigung der empfohlenen Trocknungsfaktoren des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) beurteilt.

Wir bestätigen, dass weder in unserem Betrieb noch auf unsere Veranlassung hin die von uns gelieferten Produkte bestrahlt werden oder genmanipuliert sind.

Bei unseren Lieferanten lehnen wir bestrahlte oder genmanipulierte Ware grundsätzlich ab.

Aus Gründen des Vorratsschutzes werden vereinzelt Begasungen mit gesetzlich zugelassenen Stoffen unter Berücksichtigung der erforderlichen Karenzzeit durchgeführt.

Da Gewürze zu den landwirtschaftlichen Produkten gehören, deren Beschaffenheit von der Witterung und den natürlichen Umweltbedingungen abhängen, sind leichte Qualitätsdifferenzen in den hier beschriebenen Eigenschaften möglich. Die oben genannten Werte sind über einen längeren Zeitraum ermittelte Durchschnittswerte dieses Rohstofftyps.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt	Fetalicious, Gewürzzubereitung
Ursprung	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft; hergestellt in Deutschland
Bot./ Lat. Name	
Zolltarif-Nr.	21039090
Zutaten	Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Meersalz, Basilikum, Oregano, Petersilie, Pfeffer, Thymian, Chillies, Sonnenblumenöl
Lagerbedingungen	Vor Wärme schützen; trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%) und dunkel lagern. Nicht dem Sonnenlicht direkt ausgesetzt.
MHD	18 Monate ab Lieferdatum in geschlossener Originalverpackung

Sensorische Merkmale

Farbe	bunt
Geschmack	arttypisch
Geruch	arttypisch
Struktur	Granulat

Eignung - Ernährungsweise

Ovo-lacto-vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal	<input checked="" type="checkbox"/>
-----------------------	-------------------------------------	-------	-------------------------------------	--------	-------------------------------------	-------	-------------------------------------

Nährwertangaben (in 100 g) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel BLS

Energie (kcal)	326
Energie (kJ)	1364
Salz (g)	5,5
Eiweiß (g)	1,0
davon Zucker (g)	43
Kohlenhydrate (g)	37
davon gesättigte Fettsäuren (g)	14
Fett (g)	5,8

Chemische / physikalische Daten

Aflatoxin B1	< 5 ppb (µg/kg)
Gesamt B1, B2, G1, G2	< 10 ppb (µg/kg)

Mikrobiologische Daten

Basierend auf den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für Kräuter und Gewürze

Schimmelpilze	< 100.000 KBE/g
Bacillus cereus	< 10.000 KBE/g
Staphylokokken, koag.-positiv	< 100 KBE/g
Escherichia coli	< 1.000 KBE/g
Clostridium perfringens	< 1.000 KBE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g

Die genannten Werte können nur im Rahmen der statistischen Sicherheit des Probenahmeverfahrens nach DIN EN ISO 948/2009 zugesichert werden.

Es handelt sich um eine Mischung, die in unserem Hause produziert wurde. Das Vorhandensein arteigener, nichtspezifizierter Pflanzenbestandteile sowie andersartiger Verunreinigungen kann aufgrund des Einsatzes von Original-Rohstoffen nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Die vorliegenden Angaben entbinden den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweils gültigen Fassung zum Zeitpunkt des Verkaufes. Handelt es sich um ein Bio-Produkt, werden mögliche Pestizideinträge nach den Orientierungswerten und unter Berücksichtigung der empfohlenen Trocknungsfaktoren des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) beurteilt.

Wir bestätigen, dass weder in unserem Betrieb noch auf unsere Veranlassung hin die von uns gelieferten Produkte bestrahlt werden oder genmanipuliert sind.

Bei unseren Lieferanten lehnen wir bestrahlte oder genmanipulierte Ware grundsätzlich ab.

Aus Gründen des Vorratsschutzes werden vereinzelt Begasungen mit gesetzlich zugelassenen Stoffen unter Berücksichtigung der erforderlichen Karenzzeit durchgeführt.

Da Gewürze zu den landwirtschaftlichen Produkten gehören, deren Beschaffenheit von der Witterung und den natürlichen Umweltbedingungen abhängen, sind leichte Qualitätsdifferenzen in den hier beschriebenen Eigenschaften möglich. Die oben genannten Werte sind über einen längeren Zeitraum ermittelte Durchschnittswerte dieses Rohstofftyps.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt	Flaming Hot, Würzmischung
Ursprung	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft; hergestellt in Deutschland
Bot./ Lat. Name	
Zolltarif-Nr.	09109190

Zutaten	Chillies, Pfeffer, Salz, Paprika, Knoblauch
----------------	---

Lagerbedingungen	Vor Wärme schützen; trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%) und dunkel lagern. Nicht dem Sonnenlicht direkt ausgesetzt.
-------------------------	---

MHD	18 Monate ab Lieferdatum in geschlossener Originalverpackung
-----	--

Sensorische Merkmale

Farbe	Bunt
Geschmack	scharf, würzig
Geruch	würzig, fruchtig
Struktur	grobstückig

Eignung - Ernährungsweise

Ovo-lacto-vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher <input checked="" type="checkbox"/>	Halal <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	--	---

Nährwertangaben (in 100 g) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel BLS

Energie (kcal)	270
Energie (kJ)	1129
Salz (g)	7,6
Eiweiß (g)	1,5
davon Zucker (g)	33
Kohlenhydrate (g)	28
davon gesättigte Fettsäuren (g)	9,5
Fett (g)	21

Chemische / physikalische Daten

Aflatoxin B1	< 5 ppb (µg/kg)
Gesamt B1, B2, G1, G2	< 10 ppb (µg/kg)

Mikrobiologische Daten

Basierend auf den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für Kräuter und Gewürze

Schimmelpilze	< 100.000 KBE/g
Bacillus cereus	< 10.000 KBE/g
Staphylokokken, koag.-positiv	< 100 KBE/g
Escherichia coli	< 1.000 KBE/g
Clostridium perfringens	< 1.000 KBE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g

Die genannten Werte können nur im Rahmen der statistischen Sicherheit des Probenahmeverfahrens nach DIN EN ISO 948/2009 zugesichert werden.

Es handelt sich um eine Mischung, die in unserem Hause produziert wurde. Das Vorhandensein arteigener, nichtspezifizierter Pflanzenbestandteile sowie andersartiger Verunreinigungen kann aufgrund des Einsatzes von Original-Rohstoffen nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Die vorliegenden Angaben entbinden den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweils gültigen Fassung zum Zeitpunkt des Verkaufes. Handelt es sich um ein Bio-Produkt, werden mögliche Pestizideinträge nach den Orientierungswerten und unter Berücksichtigung der empfohlenen Trocknungsfaktoren des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) beurteilt.

Wir bestätigen, dass weder in unserem Betrieb noch auf unsere Veranlassung hin die von uns gelieferten Produkte bestrahlt werden oder genmanipuliert sind.

Bei unseren Lieferanten lehnen wir bestrahlte oder genmanipulierte Ware grundsätzlich ab.

Aus Gründen des Vorratsschutzes werden vereinzelt Begasungen mit gesetzlich zugelassenen Stoffen unter Berücksichtigung der erforderlichen Karenzzeit durchgeführt.

Da Gewürze zu den landwirtschaftlichen Produkten gehören, deren Beschaffenheit von der Witterung und den natürlichen Umweltbedingungen abhängen, sind leichte Qualitätsdifferenzen in den hier beschriebenen Eigenschaften möglich. Die oben genannten Werte sind über einen längeren Zeitraum ermittelte Durchschnittswerte dieses Rohstofftyps.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt	Ginger Shot, Gewürzzubereitung		
Ursprung Bot./ Lat. Name Zolltarif-Nr.	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft; hergestellt in Deutschland 09109190		
Zutaten	64,0 % Ingwer, Kurkuma, Mangoflocken, Zimt, Chillies, Pfeffer		
Lagerbedingungen	Vor Wärme schützen; trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%) und dunkel lagern. Nicht dem Sonnenlicht direkt ausgesetzt.		
MHD	18 Monate ab Lieferdatum in geschlossener Originalverpackung		
Sensorische Merkmale			
Farbe Geschmack Geruch Struktur	hellbraun-beige scharf, intensiv nach Ingwer, feine Zimtnote aromatisch-würzig feinpulvrig mit groben Bestandteilen		
Eignung - Ernährungsweise			
Ovo-lacto-vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher <input checked="" type="checkbox"/>	Halal <input checked="" type="checkbox"/>
Nährwertangaben (in 100 g)	Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel BLS		
Energie (kcal)	330		
Energie (kJ)	1380		
Salz (g)	4,8		
Eiweiß (g)	1,3		
davon Zucker (g)	59		
Kohlenhydrate (g)	59		
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,2		
Fett (g)	< 0,1		
Chemische / physikalische Daten			
Aflatoxin B1	< 5 ppb (µg/kg)		
Gesamt B1, B2, G1, G2	< 10 ppb (µg/kg)		
Mikrobiologische Daten			
Basierend auf den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für Kräuter und Gewürze			
Schimmelpilze	< 100.000 KBE/g		
Bacillus cereus	< 10.000 KBE/g		
Staphylokokken, koag.-positiv	< 100 KBE/g		
Escherichia coli	< 1.000 KBE/g		
Clostridium perfringens	< 1.000 KBE/g		
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g		
Die genannten Werte können nur im Rahmen der statistischen Sicherheit des Probenahmeverfahrens nach DIN EN ISO 948/2009 zugesichert werden.			
Es handelt sich um eine Mischung, die in unserem Hause produziert wurde. Das Vorhandensein arteigener, nichtspezifizierter Pflanzenbestandteile sowie andersartiger Verunreinigungen kann aufgrund des Einsatzes von Original-Rohstoffen nicht gänzlich ausgeschlossen werden.			
Die vorliegenden Angaben entbinden den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.			
Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweils gültigen Fassung zum Zeitpunkt des Verkaufes. Handelt es sich um ein Bio-Produkt, werden mögliche Pestizideinträge nach den Orientierungswerten und unter Berücksichtigung der empfohlenen Trocknungsfaktoren des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) beurteilt.			
Wir bestätigen, dass weder in unserem Betrieb noch auf unsere Veranlassung hin die von uns gelieferten Produkte bestrahlt werden oder genmanipuliert sind. Bei unseren Lieferanten lehnen wir bestrahlte oder genmanipulierte Ware grundsätzlich ab. Aus Gründen des Vorratsschutzes werden vereinzelt Begasungen mit gesetzlich zugelassenen Stoffen unter Berücksichtigung der erforderlichen Karenzzeit durchgeführt.			
Da Gewürze zu den landwirtschaftlichen Produkten gehören, deren Beschaffenheit von der Witterung und den natürlichen Umweltbedingungen abhängen, sind leichte Qualitätsdifferenzen in den hier beschriebenen Eigenschaften möglich. Die oben genannten Werte sind über einen längeren Zeitraum ermittelte Durchschnittswerte dieses Rohstofftyps.			

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt	Golden Milk, Gewürzmischung
Ursprung	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft; hergestellt in Deutschland
Bot./ Lat. Name	
Zolltarif-Nr.	09109190

Zutaten	66,5 % Kurkuma, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Pfeffer, Cardamom
----------------	---

Lagerbedingungen	Vor Wärme schützen; trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%) und dunkel lagern. Nicht dem Sonnenlicht direkt ausgesetzt.
-------------------------	---

MHD	18 Monate ab Lieferdatum in geschlossener Originalverpackung
-----	--

Sensorische Merkmale

Farbe	gelb
Geschmack	würzig
Geruch	würzig
Struktur	pulvrig

Eignung - Ernährungsweise

Ovo-lacto-vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher <input checked="" type="checkbox"/>	Halal <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	--	---

Nährwertangaben (in 100 g) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel BLS

Energie (kcal)	356
Energie (kJ)	1489
Salz (g)	8,3
Eiweiß (g)	2,6
davon Zucker (g)	58
Kohlenhydrate (g)	57
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,1
Fett (g)	< 0,1

Chemische / physikalische Daten

Aflatoxin B1	< 5 ppb (µg/kg)
Gesamt B1, B2, G1, G2	< 10 ppb (µg/kg)

Mikrobiologische Daten

Basierend auf den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für Kräuter und Gewürze

Schimmelpilze	< 100.000 KBE/g
Bacillus cereus	< 10.000 KBE/g
Staphylokokken, koag.-positiv	< 100 KBE/g
Escherichia coli	< 1.000 KBE/g
Clostridium perfringens	< 1.000 KBE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g

Die genannten Werte können nur im Rahmen der statistischen Sicherheit des Probenahmeverfahrens nach DIN EN ISO 948/2009 zugesichert werden.

Es handelt sich um eine Mischung, die in unserem Hause produziert wurde. Das Vorhandensein arteigener, nichtspezifizierter Pflanzenbestandteile sowie andersartiger Verunreinigungen kann aufgrund des Einsatzes von Original-Rohstoffen nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Die vorliegenden Angaben entbinden den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweils gültigen Fassung zum Zeitpunkt des Verkaufes. Handelt es sich um ein Bio-Produkt, werden mögliche Pestizideinträge nach den Orientierungswerten und unter Berücksichtigung der empfohlenen Trocknungsfaktoren des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) beurteilt.

Wir bestätigen, dass weder in unserem Betrieb noch auf unsere Veranlassung hin die von uns gelieferten Produkte bestrahlt werden oder genmanipuliert sind.

Bei unseren Lieferanten lehnen wir bestrahlte oder genmanipulierte Ware grundsätzlich ab.

Aus Gründen des Vorratsschutzes werden vereinzelt Begasungen mit gesetzlich zugelassenen Stoffen unter Berücksichtigung der erforderlichen Karenzzeit durchgeführt.

Da Gewürze zu den landwirtschaftlichen Produkten gehören, deren Beschaffenheit von der Witterung und den natürlichen Umweltbedingungen abhängen, sind leichte Qualitätsdifferenzen in den hier beschriebenen Eigenschaften möglich. Die oben genannten Werte sind über einen längeren Zeitraum ermittelte Durchschnittswerte dieses Rohstofftyps.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt	Kräuter der Provence, Würzzubereitung
Ursprung	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft; hergestellt in Deutschland
Bot./ Lat. Name	
Zolltarif-Nr.	21039090

Zutaten	Thymian, Rosmarin, Oregano, Lavendel, Fenchel, Bohnenkraut, Basilikum
----------------	---

Lagerbedingungen	Vor Wärme schützen; trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%) und dunkel lagern. Nicht dem Sonnenlicht direkt ausgesetzt.
-------------------------	---

MHD	18 Monate ab Lieferdatum in geschlossener Originalverpackung
-----	--

Sensorische Merkmale

Farbe	grün, beige
Geschmack	würzig, pikant
Geruch	würzig, pikant
Struktur	gerebelt

Eignung - Ernährungsweise

Ovo-lacto-vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal	<input checked="" type="checkbox"/>
-----------------------	-------------------------------------	-------	-------------------------------------	--------	-------------------------------------	-------	-------------------------------------

Nährwertangaben (in 100 g) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel BLS

Energie (kcal)	342
Energie (kJ)	1430
Salz (g)	9,8
Eiweiß (g)	2,2
davon Zucker (g)	43
Kohlenhydrate (g)	41
davon gesättigte Fettsäuren (g)	9,3
Fett (g)	0,1

Chemische / physikalische Daten

Aflatoxin B1	< 2 ppb (µg/kg)
Gesamt B1, B2, G1, G2	< 4 ppb (µg/kg)

Mikrobiologische Daten

Basierend auf den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für Kräuter und Gewürze

Schimmelpilze	< 100.000 KBE/g
Bacillus cereus	< 10.000 KBE/g
Staphylokokken, koag.-positiv	< 100 KBE/g
Escherichia coli	< 1.000 KBE/g
Clostridium perfringens	< 1.000 KBE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g

Die genannten Werte können nur im Rahmen der statistischen Sicherheit des Probenahmeverfahrens nach DIN EN ISO 948/2009 zugesichert werden.

Es handelt sich um eine Mischung, die in unserem Hause produziert wurde. Das Vorhandensein arteigener, nichtspezifizierter Pflanzenbestandteile sowie andersartiger Verunreinigungen kann aufgrund des Einsatzes von Original-Rohstoffen nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Die vorliegenden Angaben entbinden den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweils gültigen Fassung zum Zeitpunkt des Verkaufes. Handelt es sich um ein Bio-Produkt, werden mögliche Pestizideinträge nach den Orientierungswerten und unter Berücksichtigung der empfohlenen Trocknungsfaktoren des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) beurteilt.

Wir bestätigen, dass weder in unserem Betrieb noch auf unsere Veranlassung hin die von uns gelieferten Produkte bestrahlt werden oder genmanipuliert sind.

Bei unseren Lieferanten lehnen wir bestrahlte oder genmanipulierte Ware grundsätzlich ab.

Aus Gründen des Vorratsschutzes werden vereinzelt Begasungen mit gesetzlich zugelassenen Stoffen unter Berücksichtigung der erforderlichen Karenzzeit durchgeführt.

Da Gewürze zu den landwirtschaftlichen Produkten gehören, deren Beschaffenheit von der Witterung und den natürlichen Umweltbedingungen abhängen, sind leichte Qualitätsdifferenzen in den hier beschriebenen Eigenschaften möglich. Die oben genannten Werte sind über einen längeren Zeitraum ermittelte Durchschnittswerte dieses Rohstofftyps.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt	Magic Dust BBQ Rub, Würzmischung
Ursprung Bot./ Lat. Name Zolltarif-Nr.	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft; hergestellt in Deutschland 21039090
Zutaten	Paprika, Meersalz, Rohrzucker, Knoblauch, Chillies, Zwiebeln, Muskatnuss, Cumin, Pfeffer, Rauch
Lagerbedingungen	Vor Wärme schützen; trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%) und dunkel lagern. Nicht dem Sonnenlicht direkt ausgesetzt.
MHD	18 Monate ab Lieferdatum in geschlossener Originalverpackung

Sensorische Merkmale

Farbe	rot-orange mit hellen Anteilen
Geschmack	würzig, süß
Geruch	aromatisch
Struktur	fein pulvrig, kristallin

Eignung - Ernährungsweise

Ovo-lacto-vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher <input checked="" type="checkbox"/>	Halal <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	--	---

Nährwertangaben (in 100 g) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel BLS

Energie (kcal)	281
Energie (kJ)	1178
Salz (g)	5,8
Eiweiß (g)	1,4
davon Zucker (g)	45
Kohlenhydrate (g)	38
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,2
Fett (g)	24

Chemische / physikalische Daten

Aflatoxin B1	< 5 ppb (µg/kg)
Gesamt B1, B2, G1, G2	< 10 ppb (µg/kg)

Mikrobiologische Daten

Basierend auf den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für Kräuter und Gewürze

Schimmelpilze	< 100.000 KBE/g
Bacillus cereus	< 10.000 KBE/g
Staphylokokken, koag.-positiv	< 100 KBE/g
Escherichia coli	< 1.000 KBE/g
Clostridium perfringens	< 1.000 KBE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g

Die genannten Werte können nur im Rahmen der statistischen Sicherheit des Probenahmeverfahrens nach DIN EN ISO 948/2009 zugesichert werden.

Es handelt sich um eine Mischung, die in unserem Hause produziert wurde. Das Vorhandensein arteigener, nichtspezifizierter Pflanzenbestandteile sowie andersartiger Verunreinigungen kann aufgrund des Einsatzes von Original-Rohstoffen nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Die vorliegenden Angaben entbinden den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweils gültigen Fassung zum Zeitpunkt des Verkaufes. Handelt es sich um ein Bio-Produkt, werden mögliche Pestizideinträge nach den Orientierungswerten und unter Berücksichtigung der empfohlenen Trocknungsfaktoren des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) beurteilt.

Wir bestätigen, dass weder in unserem Betrieb noch auf unsere Veranlassung hin die von uns gelieferten Produkte bestrahlt werden oder genmanipuliert sind.

Bei unseren Lieferanten lehnen wir bestrahlte oder genmanipulierte Ware grundsätzlich ab.

Aus Gründen des Vorratsschutzes werden vereinzelt Begasungen mit gesetzlich zugelassenen Stoffen unter Berücksichtigung der erforderlichen Karenzzeit durchgeführt.

Da Gewürze zu den landwirtschaftlichen Produkten gehören, deren Beschaffenheit von der Witterung und den natürlichen Umweltbedingungen abhängen, sind leichte Qualitätsdifferenzen in den hier beschriebenen Eigenschaften möglich. Die oben genannten Werte sind über einen längeren Zeitraum ermittelte Durchschnittswerte dieses Rohstofftyps.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt	Texas BBQ Rub, Gewürzzubereitung		
Ursprung Bot./ Lat. Name Zolltarif-Nr.	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft; hergestellt in Deutschland 21039090		
Zutaten	Meersalz, Zwiebeln, Pfeffer, Chillies, Petersilie		
Lagerbedingungen	Vor Wärme schützen; trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%) und dunkel lagern. Nicht dem Sonnenlicht direkt ausgesetzt.		
MHD	18 Monate ab Lieferdatum in geschlossener Originalverpackung		
Sensorische Merkmale			
Farbe Geschmack Geruch Struktur	bunt scharf, fruchtig fruchtig-würzig grob, stückig		
Eignung - Ernährungsweise			
Ovo-lacto-vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher <input checked="" type="checkbox"/>	Halal <input checked="" type="checkbox"/>
Nährwertangaben (in 100 g)	Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel BLS		
Energie (kcal)	209		
Energie (kJ)	874		
Salz (g)	4,1		
Eiweiß (g)	0,9		
davon Zucker (g)	29		
Kohlenhydrate (g)	25		
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,7		
Fett (g)	38		
Chemische / physikalische Daten			
Aflatoxin B1	< 5 ppb (µg/kg)		
Gesamt B1, B2, G1, G2	< 10 ppb (µg/kg)		
Mikrobiologische Daten			
Basierend auf den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für Kräuter und Gewürze			
Schimmelpilze	< 100.000 KBE/g		
Bacillus cereus	< 10.000 KBE/g		
Staphylokokken, koag.-positiv	< 100 KBE/g		
Escherichia coli	< 1.000 KBE/g		
Clostridium perfringens	< 1.000 KBE/g		
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g		
Die genannten Werte können nur im Rahmen der statistischen Sicherheit des Probenahmeverfahrens nach DIN EN ISO 948/2009 zugesichert werden.			
Es handelt sich um eine Mischung, die in unserem Hause produziert wurde. Das Vorhandensein arteigener, nichtspezifizierter Pflanzenbestandteile sowie andersartiger Verunreinigungen kann aufgrund des Einsatzes von Original-Rohstoffen nicht gänzlich ausgeschlossen werden.			
Die vorliegenden Angaben entbinden den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.			
Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweils gültigen Fassung zum Zeitpunkt des Verkaufes. Handelt es sich um ein Bio-Produkt, werden mögliche Pestizideinträge nach den Orientierungswerten und unter Berücksichtigung der empfohlenen Trocknungsfaktoren des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) beurteilt.			
Wir bestätigen, dass weder in unserem Betrieb noch auf unsere Veranlassung hin die von uns gelieferten Produkte bestrahlt werden oder genmanipuliert sind. Bei unseren Lieferanten lehnen wir bestrahlte oder genmanipulierte Ware grundsätzlich ab. Aus Gründen des Vorratsschutzes werden vereinzelt Begasungen mit gesetzlich zugelassenen Stoffen unter Berücksichtigung der erforderlichen Karenzzeit durchgeführt.			
Da Gewürze zu den landwirtschaftlichen Produkten gehören, deren Beschaffenheit von der Witterung und den natürlichen Umweltbedingungen abhängen, sind leichte Qualitätsdifferenzen in den hier beschriebenen Eigenschaften möglich. Die oben genannten Werte sind über einen längeren Zeitraum ermittelte Durchschnittswerte dieses Rohstofftyps.			