



PRODUKTSPEZIFIKATION

Fenchel ganz

Version 11 vom 31.10.2023

1. Artikel	
Artikel-Nr.:	871501
Produktbezeichnung:	Fenchel ganz
Lat. Bezeichnung:	Foeniculum vulgare Mill.
Empfohlene Sachbezeichnung:	Fenchel ganz, getrocknet
Zolltarif-Nr.:	09096100

2. Zutaten gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 idgF
Fenchel

3. Sensorische Eigenschaften	
Farbe:	Grün, leicht bräunlich
Geruch:	Intensiv nach Fenchel
Geschmack:	Stark aromatisch nach Fenchel
Schnitt:	Ganze Früchte
Fremdbestandteile:	Soweit mit technischen Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern

4. Chemische und physikalische Eigenschaften		
Parameter	Grenzwert/Vorgabe	Methode
Trockenverlust:	< 12%	Moisture Analyzer, 95°C
Ätherisches Öl:	Min. 2%	DAB 10
Asche:	Max. 10%	Gravimetrisch, 600 °C
Sand:	Max. 3%	Gravimetrisch, 600 °C

5. Mikrobiologische Eigenschaften		
gemäß DGHM		
Keimart	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Escherichia coli	1.000	10.000
Schimmelpilze	100.000	--
Bacillus cereus	1.000	10.000
Clostridium perfringens	1.000	10.000
Salmonella sp.	--	nn. in 25 g



6. Lebensmittelrecht

Das Produkt entspricht allen relevanten österreichischen lebensmittelrechtlichen Anforderungen und den entsprechenden Verordnungen der EU in der geltenden Fassung.

7. Herkunftsland

Türkei, China. *Das Ursprungsland richtet sich nach Verfügbarkeit der erforderlichen Qualitäten. Damit sind erntebedingte Abweichungen vom angegebenen Ursprungsland möglich.*

8. Mindesthaltbarkeitsdatum

In der Originalverpackung (ungeöffnet) mindestens 48 Monate nach Abpackdatum unter Einhaltung der empfohlenen Lagerbedingungen.

9. Lagerung

Trocken aufbewahren.

10. Verpackung

Papiersack mit PE-Inliner, 25 kg

11. Allergene

Folgende Allergene sind als Zutat gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 im Produkt enthalten:

	Ja	Nein	Im Betrieb verarbeitet **
Glutenhaltiges Getreide		X	X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
Eier und Eierzeugnisse		X	X
Fisch und Fischerzeugnisse		X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X	
Soja und Sojaerzeugnisse		X	X
Milch (einschließlich Laktose) und Milcherzeugnisse		X	X
Schalenfrüchte		X	X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	X
Senf und Senferzeugnisse		X	X
Sesam und Sesamerzeugnisse		X	X
Schwefeldioxid und Sulfite		X	X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	

** Kreuzkontaminationen werden durch Produktionssteuerung und entsprechende Reinigungsmaßnahmen bestmöglich vermieden. Das Risiko eines unbeabsichtigten Kreuzkontaktes kann nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

12. Nährwerte (analysiert)	
100 g enthalten durchschnittlich:	
Brennwert/Energie	1562 kJ/379 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	5,8 g
davon Zucker	5,8 g
Eiweiß	18 g
Salz	0,17 g
Der Salzgehalt ist ausschließlich auf natürlich vorkommendes Natrium zurückzuführen.	

13. GMO
Wir bestätigen, dass gemäß verbindlichen Erklärungen unserer Lieferanten wesentlich keine gentechnisch veränderten Organismen oder deren Teile im Sinne des § 4 Gentechnikgesetz, österreichisches Bundesgesetzblatt BGBl. Nr. 510/1994 (bzw. RL 2009/41/ EG) i.dg.F. in unseren Produkten enthalten sind, und dass auch bei der Herstellung dieser Produkte in unserem Unternehmen keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen eingesetzt werden. Es besteht somit keine Verpflichtung zur Kennzeichnung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

14. Behandlung mit ionisierenden Strahlen
Die Firma Kotányi importiert oder verkauft wesentlich weder bestrahlte Gewürze noch damit versetzte Nahrungs- und Genussmittel.

15. Zertifikate
ISO 9001 – Quality Austria
ISO 14001 – Quality Austria
IFS Food – aktuelle Version, Quality Austria
Unsere gekennzeichneten Bio-Produkte sind zertifiziert durch AT-BIO-301 (Austria Bio Garantie).

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Wolkersdorf, 31.10.2023

