

## **SPEZIFIKATION**

Stand 11. Sept. 2023

**Produkt** Artikelnr. A10400

### **KÜMMEL ganz**

**Ursprungsland** Litauen, Tschechei, Österreich

#### **Produktbeschreibung**

Aussehen mittel bis hellbraune sichelförmige Spaltfrucht  
Geruch arteigen, typisch nach Kümmel  
Geschmack arteigen, herb, typisch nach Kümmel  
Konsistenz rieselfähig  
Zutaten 100 % Kümmel

**Verwendung** als Gewürz, nicht geeignet für Babys (Kleinkinder)

**Gentechnikfreiheit** Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen eingesetzt und das Produkt ist weder aus, noch durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt und somit auch nicht kennzeichnungspflichtig – gemäß Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

**Allergene** keine Verwendung von Zutaten gemäß der EUR-Richtlinie 2000/13/EG und 2005/26/EG (= Allergene)  
Kreuzkontamination mit glutenhaltigem Getreide, Sesam und Schalenfrüchten möglich

**Verpackung:** verpackt in 25 kg Papiersäcken

**Physikalische und chemische Kennzahlen** Reinheit min. 99,9 %  
Ölgehalt mind. 2,5 %

Seite 2

## **SPEZIFIKATION**

Stand 11. Sept. 2023

2021

### **Produkt**

Artikelnr. A10400

### **KÜMMEL ganz**

### **Pestizide**

den derzeitigen EU-Bestimmungen entsprechend

### **Mikrobiologie**

Aerobe Gesamtkeimzahl <1x10<sup>6</sup>

E.coli <1x10<sup>3</sup>

Hefen <1x10<sup>5</sup>

Schimmelpilze <1x10<sup>5</sup>

Salmonellen negativ in 25 g

Aflatoxin B1 max. 2ppb

Summe B1, B2, G1, G2 max. 4 ppb

### **Nährwerte**

(in g/100 g Erzeugnis)

Brennwert (kj /kcal) 1482/354 kcal

Eiweiß 19

Kohlenhydrate 34

davon Zucker <0,5

Fett 14,9

gesättigte Fettsäuren 0,6

Natrium 0,04

### **Lagerung**

### **Mindesthaltbarkeit**

Kühl (6 bis 14 Grad Celsius) und trocken lagern

in Originalverpackung bei optimaler Lagerung (6 – 14

Grad C) mindestens 12 Monate

### **Restlaufzeit**

mindestens 9 Monate

Seite 3

**SPEZIFIKATION**

Stand 11. Sept. 2023

**Produkt**

Artikelnr. A10400

**KÜMMEL ganz**

Paletteneinheit 30/25 kg Papiersäcke pro EURO-Pal.

Rückverfolgbarkeit durch Chargennummer auf Gebinde und Lieferpapieren

Das genannte Produkt ist in der EU verkehrsfähig und entspricht inkl. Verpackung den anzuwendenden europäischen und österreichischen Gesetzen, incl. EU VO 1169/2011.

Basis obiger Spezifikation sind Angaben unserer Lieferanten. Allerdings bitten wir zu beachten, dass bei Naturprodukten alle Werte / Parameter üblichen Schwankungen unterliegen, bedingt durch örtliche Gegebenheiten und/oder Witterungseinflüsse. Unsere Spezifikation beinhaltet Richtwerte, etwaige Schwankungen in Zusammensetzung, Aussehen, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen.