



PRODUKTSPEZIFIKATION

Zimt Cassia ganz

Version 4 vom 25.08.2014

1. Artikel	
Artikel-Nr.:	249101
Produktbezeichnung:	Zimt ganz
Lat. Bezeichnung:	Cinnamomum
Empfohlene Sachbezeichnung /Deklaration:	Zimtstangen getrocknet
Zolltarif-Nr.:	0906110000

2. Zutaten	
Zimt	

3. Sensorische Eigenschaften	
Farbe:	Hellbraun
Geruch:	Intensiv nach Zimt
Geschmack:	Typisch, aromatisch, süßlich, brennend, würzig
Schnitt:	Ganz, 16 cm lang
Fremdbestandteile:	Soweit mit technischen Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern.

4. Chemische und physikalische Eigenschaften	
Trockenverlust:	< 12% (Moisture Analyzer, 95°C)

5. Mikrobiologische Eigenschaften				
Gemäß Codex Alimentarius Austriacus, Kapitel B 28				
Keimart	n	c	Richtwert (m)	Grenzwert (M)
Staphylococcus aureus	5	3	100/g	1000/g
Bacillus cereus	5	3	10.000/g	100.000/g
Escherichia coli	5	3	10.000/g	100.000/g
Sulfitred. Clostridien	5	3	10.000/g	100.000/g
Salmonella sp.	5	0	n. n.	n. n. in 25 g
Schimmelpilze	5	3	100.000/g	1.000.000/g
n= Anzahl der Proben m= Richtwert für Keimzahlen M= Grenzwert für Keimzahlen c= Grenzwert für die Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen m und M Keine Probe darf den Grenzwert M überschreiten				



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

7. Herkunftsland
Indonesien

8. Mindesthaltbarkeitsdatum
In der Originalverpackung (ungeöffnet) mindestens 48 Monate nach Abpackdatum, bei empfohlener Lagerung.

9. Lagerung
Trocken, gut verschlossen, bei Raumtemperatur.

10. Verpackung
PET-Dose mit Plastikdeckel, 1200 ccm

11. Allergene			
Folgende Allergene sind gemäß 2003/89/EG im Produkt enthalten:			
	Ja	Nein	Im Betrieb verarbeitet **
Glutenhältiges 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 Lactose) 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 ausgeschlossen werden.			

12. Nährwerte (analysiert)	
100 g enthalten durchschnittlich:	
Brennwert/Energie	828 kJ/ 202 kcal
Fett	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	17 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	3,0 g
Salz	0 g

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 510/94 (bzw. RL 90/219 EWG und RL 90/220 EWG in der letztgültigen Fassung) 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
IFS, aktuelle Version – Quality Austria
Bio – Austria Bio Garantie, für ein kleines Sortiment (AT-BIO-301)

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

Wolkersdorf, 25.08.2014

