



## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Zimt gemahlen

Version 9 vom 25.08.2014

<b>1. Artikel</b>	
Artikel –Nr.:	249201
Produktbezeichnung:	Zimt gemahlen
Lat. Bezeichnung:	Cinnamomum
Empfohlene Sachbezeichnung:	Zimt gemahlen, getrocknet
Zolltarif-Nr.:	0906200000

<b>2. Zutaten</b>	
Zimt	

<b>3. Sensorische Eigenschaften</b>	
Farbe:	Hellbraun
Geruch:	Intensiv nach Zimt
Geschmack:	Typisch, aromatisch, süßlich, brennend, würzig
Schnitt:	Gemahlen
Fremdbestandteile:	Soweit mit technischen Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern

<b>4. Chemische und physikalische Eigenschaften</b>	
Trockenverlust:	< 12% (Moisture Analyzer, 95°C)
Ätherisches Öl:	> 0,7% (DAB 10)
Asche:	max. 7% (Gravimetrisch, 600 °C)
Sand:	max. 2% (Gravimetrisch, 600 °C)

<b>5. Mikrobiologische Eigenschaften</b>				
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	nn.	nn. 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 36 Monate nach Abpackdatum, bei empfohlener Lagerung

**9. Lagerung**  
Trocken, gut verschlossen, bei Raumtemperatur

**10. Verpackung**  
PET-Dose mit Kunststoffdeckel, 1200 ml

**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.

<b>12. Nährwerte (analysiert)</b>	
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

<b>13. GMO</b>
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 EU VO 1829/2003 und 1830/2003.

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

<b>15. Zertifikate</b>
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

