



## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Kümmel ganz

Version 8 vom 05.09.2014

<b>1. Artikel</b>	
Artikel –Nr.:	850401
Produktbezeichnung:	Kümmel ganz
Lat. Bezeichnung:	Carum carvi
Empfohlene Sachbezeichnung /Deklaration:	Kümmel ganz, getrocknet
Zolltarif-Nr.:	09096100

<b>2. Zutaten</b>	
Kümmel	

<b>3. Sensorische Eigenschaften</b>	
Farbe:	Hellbraun
Geruch:	Aromatisch nach Kümmel
Geschmack:	Aromatisch nach Kümmel
Schnitt:	Ganze Samen
Fremdbestandteile:	Soweit mit techn. Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern.

<b>4. Chemische und physikalische Eigenschaften</b>	
Trockenverlust:	< 12% (Moisture Analyzer, 95°C)
Ätherisches Öl:	Min. 3% (DAB 10)
Asche:	Max. 9,0% (gravimetrisch, 600°C)
Hcl unlösliche Asche:	Max. 2,0% (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	1.000/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 Kein Muster darf M überschreiten				



## 6. Lebensmittelrecht

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

## 7. Herkunftsland

Österreich

## 8. Mindesthaltbarkeitsdatum

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

## 9. Lagerung

Trocken, gut verschlossen, bei Raumtemperatur.

## 10. Verpackung

Aluverbund-Folie, 1 kg

## 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	1468 kJ/ 356 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	2,1 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	21 g
Salz	0 g

<b>13. GMO</b>
Wir bestätigen, dass gemäß verbindlichen Erklärungen unserer Lieferanten wissenschaftlich 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.

<b>14. Behandlung mit ionisierenden Strahlen</b>
Die Firma Kotányi importiert oder verkauft wissenschaftlich 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, 05.09.2014

