



PRODUKTSPEZIFIKATION

Petersilie getrocknet

Version 4 vom 03.09.2014

1. Artikel	
Artikel –Nr.:	852801
Produktbezeichnung:	Petersilie getrocknet
Lat. Bezeichnung:	Petroselinum crispum mill.
Empfohlene Sachbezeichnung:	Petersilie geschnitten, getrocknet
Zolltarif-Nr.:	07129090

2. Zutaten	
Petersilie	

3. Sensorische Eigenschaften	
Farbe:	Grün
Geruch:	Intensiv nach Petersilie
Geschmack:	Intensiv nach Petersilie
Schnitt:	Gerebelt, 1-6 mm
Fremdbestandteile:	Soweit mit technischen Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern.

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

5. Mikrobiologie				
Gemäß Codex Alimentarius Austriacus, Kapitel B 28				
Keimart	n	c	Richtwert (m) KBE/g	Grenzwert (M) KBE/g
Staphylococcus aureus	5	3	100	1.000
Bacillus cereus	5	3	10.000	100.000
Escherichia coli	5	3	10.000	100.000
Sulfitred. Clostridien	5	3	10.000	100.000
Salmonella sp.	5	0	nn.	nn. in 25 g
Schimmel	5	3	100.000	1.000.000
n= Anzahl der Muster m= Richtwert M= Grenzwert c= Grenzwert für die Anzahl der Muster 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

Deutschland, Österreich

8. Mindesthaltbarkeitsdatum

In der Originalverpackung (ungeöffnet) mindestens 36 Monate nach Abpackdatum, bei empfohlener Lagerung.

9. Lagerung

Trocken, gut verschlossen, bei Raumtemperatur.

10. Verpackung

PE 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.

12. Nährwerte (analysiert)	
100 g enthalten durchschnittlich:	
Brennwert/Energie	1268 kJ/302 kcal
Fett	2,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	36 g
davon Zucker	14 g
Eiweiß	22 g
Salz	0 g

13. GMO
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.

14. Behandlung mit ionisierenden Strahlen
Die Firma Kotányi importiert oder verkauft wissenschaftlich 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, 03.09.2014

