



PRODUKTSPEZIFIKATION

Oregano gerebelt

Version 10 vom 30.07.2014

1. Artikel	
Artikel-Nr.:	245301
Produktbezeichnung:	Oregano gerebelt
Lat. Bezeichnung:	Origanum vulgare
Empfohlene Sachbezeichnung /Deklaration:	Oregano gerebelt, getrocknet
Zolltarif-Nr.:	12119086

2. Zutaten	
Oregano	

3. Sensorische Eigenschaften	
Farbe:	Grün - Grüngrau
Geruch:	Aromatisch nach Oregano
Geschmack:	Intensiv nach Oregano, leicht bitter, herb, erinnert an Majoran und Thymian
Schnitt:	Gerebelt
Fremdbestandteile:	Soweit mit technischen Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern.

4. Chemische und physikalische Eigenschaften	
Trockenverlust:	< 12% (Moisture Analyzer, 95°C)
Ätherisches Öl:	> 1,5% (DAB 10)
Asche:	Max. 12,0% (gravimetrisch, 600°C)

5. Mikrobiologische Eigenschaften				
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	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
 Türkei

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 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	1044 kJ/252 kcal
Fett	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	24 g
davon Zucker	5,6 g
Eiweiß	8,6 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, 30.07.2014

