



## PRODUKTSPEZIFIKATION

### **Curcuma gemahlen**

Version 11 vom 05.09.2014

<b>1. Artikel</b>	
Artikel –Nr.:	733901
Produktbezeichnung:	Curcuma gemahlen
Lat. Bezeichnung:	Curcuma longa
Empfohlene Sachbezeichnung:	Curcuma gemahlen, getrockent
Zolltarif-Nr.:	0910300000

<b>2. Zutaten</b>	
Curcuma	

<b>3. Sensorische Eigenschaften</b>	
Farbe:	Hell- bis leuchtend gelb
Geruch:	Scharf, aromatisch
Geschmack:	Scharf, an Ingwer erinnernd
Schnitt:	Pulver
Fremdbestandteile:	soweit mit technischen Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern

<b>4. Chemische und physikalische Eigenschaften</b>	
Trockenverlust:	< 12% (Moisture Analyzer, 95°C)
Ätherisches Öl:	>2% (DAB 10)
Asche:	max. 7% (Gravimetrisch, 600 °C)
Aflatoxine:	Gemäß EU-VO Nr. 1881/2006 für Paprika (einschließlich Chilis, Chilipulver, Cayenne-pfeffer), Pfeffer, Muskat, Ingwer, sowie Curcuma

<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 Kein Muster darf M überschreiten				

**Kotányi GmbH**, Johann Galler Straße 11, A-2120 Wolkersdorf, T +43 2245 5300-0, F DW-1099, info@kotanyi.com, [www.kotanyi.com](http://www.kotanyi.com)



**6. Lebensmittelrecht**

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

**7. Herkunftsland**

Indien

**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, 400 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.

<b>12. Nährwerte (berechnet nach BLS)</b>	
100 g enthalten durchschnittlich:	
Brennwert/Energie	1246 kJ/296 kcal
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	51 g
davon Zucker	2,7 g
Eiweiß	9,1 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, 05.09.2014

