

Koriander gemahlen

lateinischer Name:	Coriandrum sativum L. / Apiaceae				
Produktbeschreibung:	getrocknete, kugelförmige Früchte in unserem Haus vermahlen				
Provenienz:	Niederlande, Bulgarien, Ukraine, Russland Präferenzursprünge können wechseln				
Verkehrsbezeichnung:	Koriander gemahlen				
Anwendung:	Zum Würzen von Speisen				
Anwendungsmenge:	nach Geschmack				
Sensorik	Farbe:	gelblich-braun			
	Aussehen / Konsistenz:	giesförmig, frei rieselnd			
	Geruch:	angenehm aromatisch, arteigen			
	Geschmack:	mild-würzig, aromatisch			
Chemische Werte:	Feuchte:	max.	12	%	
Mikrobiologische Werte:	Salmonellen	n.n.			KBE in 25 g
(gemäß DGHM)	Bacillus cereus	max.	1 x	10 ⁴	KBE in 1 g
	Escherichia coli	max.	1 x	10 ⁴	KBE in 1 g
	Clostridium perfringens	max.	1 x	10 ⁴	KBE in 1 g
	Schimmelpilze	max.	1 x	10 ⁵	KBE in 1 g
Allergene:	gemäß EU-Verordnung 1169/2011:		keine		
Spurenkennzeichnung:	Das Produkt kann Spuren von Gluten und Senf enthalten				
Lagerbedingungen:	kühl, trocken und lichtgeschützt angebrochene Packung stets gut verschlossen aufbewahren				
Mindesthaltbarkeit:	24	Monate			

Durchschnittliche

Nährwerte pro 100 g

Quelle: BLS, berechnet

Brennwert	1544 kJ / 369 kcal
Fett	17,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	25,9 g
davon Zucker	24,6 g
Ballaststoffe	29,1 g
Eiweiß	12,4 g
Salz	0,09 g

Prüfumfang

Unsere Rohstoffe werden entsprechend unserer Sorgfaltspflicht nach den Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches stichprobenartig untersucht. Die aufgeführten Daten und Angaben beinhalten keine Garantieerklärung oder zugesicherte Eigenschaften. Die Inhalte dieser Spezifikation befreien den Kunden nicht von eigenen Prüfungspflichten.

Gesetzliche Anforderungen

Unsere Produkte entsprechen der deutschen und europäischen Lebens- und Bedarfsmittelgesetzgebung in der zur Zeit gültigen Fassung. Nach unserem derzeitigen Kenntnisstand ist dieses Produkt weder gentechnisch verändert noch werden bei der Herstellung gentechnische veränderte Organismen, Zutaten oder Hilfsstoffe eingesetzt. Ebenso erfolgte gemäß den uns vorliegenden Informationen keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen oder Begasung mit z.B. Ethylenoxid.

Haftungsausschluss

Die vorgenannten Angaben beziehen sich auf unseren derzeitigen Kenntnisstand. Unser Unternehmen ist IFS Food zertifiziert und verfügt über ein HACCP-Konzept und Allergenmanagement, mit speziellen Reinigungsanweisungen, sorgfältiger Prozessführung und Überwachung. Für eine unvermeidbare Kreuzkontamination mit Allergenen während unserer Prozesse, bei der Verarbeitung durch Vorlieferanten oder während der landwirtschaftlichen Erzeugung, übernehmen wir keine Haftung und können dies nicht vollständig ausschließen.

Diese Spezifikation ist gültig ohne Unterschrift bis auf Wiederruf oder bis zur Bestätigung einer geänderten Version.
Sie gilt chargenunabhängig für folgende Artikel:

Artikel- Nr.:	Artikelbezeichnung	Verp.-Gruppe/ Verpackung		Inhalt	Versandereinheit
13232	Koriander gemahlen	001	Glas mit PE-Streueinsatz	35 g	Karton à 6 Gläser
43272	Koriander gemahlen		PP-Beutel	200 g	Karton à 10 Beutel
73206	Koriander gemahlen	039	PET/PE-Beutel	500 g	1 Beutel
73202	Koriander gemahlen	030	PET/PE-Beutel	1 kg	1 Beutel
73272	Koriander gemahlen	059	PET-Dose mit Streueinsatz	400 g	1 Beutel
83213	Koriander gemahlen		PE-Beutel	2,5 kg	1 Beutel
83214	Koriander gemahlen		PE-Beutel	5 kg	1 Beutel
83215	Koriander gemahlen		PE-Beutel	10 kg	1 Beutel
83217	Koriander gemahlen		Papiersack mit PE-Innensack	25 kg	1 Beutel