

Thymian gerebelt**lateinischer Name:** Thymus vulgaris L. / Thymi herba**Produktbeschreibung:** getrocknete und kleingeschnittene Blätter, Blüten und Kraut**Provenienz:** Ägypten, Polen
Präferenzursprung kann wechseln**Verkehrsbezeichnung:** Thymian gerebelt**Anwendung:** Zum Würzen von Speisen**Anwendungsmenge:** nach Geschmack**Sensorik:**
Farbe: graugrün
Aussehen / Konsistenz: ca. 3 - 6 mm lange, lanzettlich geformte Blätter
Geruch: stark würzig
Geschmack: leicht bitter, an Kampfer erinnernd**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**Lagerbedingungen:** kühl, trocken und lichtgeschützt
angebrochene Packung stets gut verschlossen aufbewahren**Mindesthaltbarkeit:** 24 Monate

Erstellt: M . Zur Lage	Datum 10.01.2025	Geprüft/Freigabe: Ma. Reiter	Datum 10.01.2025
---------------------------	---------------------	---------------------------------	---------------------

Gebrüder Neeb GmbH & Co. KG	Produktspezifikation PRS T 05	Seite 2 von 2 Ausgabe 27 vom 10.01.2025
--	--	--

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Quelle: BLS, berechnet

Brennwert	1352 kJ / 323 kcal
Fett	7,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g
Kohlenhydrate	45,3 g
davon Zucker	44,8 g
Ballaststoffe	18,6 g
Eiweiß	9,1 g
Salz	0,1 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	Versandeinheit
16801	Thymian gerebelt	001	Glas mit PE-Streueinsatz	20 g	6 Gläser
46801	Thymian gerebelt	025	PE-Beutel	30 g	20 Beutel
46861	Thymian gerebelt	030	PET/PE-Beutel	200 g	10 Beutel
76881	Thymian gerebelt	059	PET-Dose mit Streueinsatz	150 g	1 Dose
76805	Thymian gerebelt		PE-Beutel	500 g	1 Beutel
76801	Thymian gerebelt	050	PE-Beutel	1 kg	1 Beutel
86803	Thymian gerebelt		PE-Beutel	2,5 kg	1 Beutel
86804	Thymian gerebelt		Papiersack mit PE-Innensack	5 kg	1 Sack
86805	Thymian gerebelt		Papiersack mit PE-Innensack	10 kg	1 Sack
86800	Thymian gerebelt Original-Import Rohstoff, ohne Weiterverarbeitung		Papiersack mit PE-Innensack	15 kg- 20 kg	1 Sack