

Verteiler: QMB, Kunden gemäß Vereinbarung

Änderungsgrund: Aktualisierung
Original-Import Rohstoff,
Ergänzung Nährwerte**Curcuma gemahlen****I lateinisches Name:** Curcuma longa L. / Zingiberaceae**Produktbeschreibung:** getrocknete Wurzelknollen mit Seitentriebe (Rhizome), die geschält und anschließend vermahlen werden**Provienenz** Indien
Präferenzursprung kann wechseln**Verkehrsbezeichnung:** Curcuma gemahlen**Anwendung:** Zum Würzen und Färben von Speisen**Anwendungsmenge:** nach Geschmack**Sensorik:**
Farbe: orangegelb, intensiv färbend
Aussehen / Konsistenz: feines Pulver, ölig
Geruch: aromatisch, an Ingwer erinnernd
Geschmack: arteigen, würzig brennend, leicht bitter**Chemische Werte:** Feuchte: max. 12 %**Mikrobiologische Werte:** (gemäß DGHM)
Salmonellen n.n. KBE in 25 g
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

Gebrüder Neeb GmbH & Co. KG	Produktspezifikation PRS C 13	Seite 2 von 2 Ausgabe 21 vom 31.05.2023
--	--	--

**Durchschnittliche
Nährwerte pro 100 g**

Quelle: BLS, berechnet

Brennwert	1545 kJ / 369 kcal
Fett	9,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g
Kohlenhydrate	58,2 g
davon Zucker	57,6 g
Ballaststoffe	6,7 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	0,10 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 Widerruf oder bis zur Bestätigung einer geänderten Version.

Sie gilt chargenunabhängig für folgende Artikel:

Artikel-Nr.:	Artikelbezeichnung	Verp.-Gruppe/ Verpackung		Inhalt	Versandeinheit
41311	Curcuma gemahlen	017	PP-Beutel	50 g	20 Beutel
41311	Curcuma gemahlen		PA-PE-Beutel	200 g	1 Beutel
71303	Curcuma gemahlen	059	PET-Dose mit Streueinsatz	500 g	1 Dose
71306	Curcuma gemahlen	039	PET/PE-Beutel	500 g	1 Beutel
71302	Curcuma gemahlen	030	PET/PE-Beutel	1 kg	1 Beutel
81313	Curcuma gemahlen		PE-Beutel	2,5 kg	1 Beutel
81314	Curcuma gemahlen		PE-Beutel	5 kg	1 Beutel
81315	Curcuma gemahlen		PE-Beutel	10 kg	1 Beutel
81317	Curcuma gemahlen Original-Import Rohstoff, ohne Weiterarbeitung		Papiersack	25 kg	1 Sack