

Koriander ganz**lateinischer Name:** Coriandrum sativum L. / Apiaceae**Produktbeschreibung:** verwendet werden die getrockneten Früchte**Provenienz:** Niederlande, Bulgarien, Ukraine, Russland
Präferenzursprünge können wechseln**Verkehrsbezeichnung:** Koriander ganz**Anwendung:** Zum Würzen von Speisen**Anwendungsmenge:** nach Geschmack**Sensorik:**
Farbe: gelblich-braun
Aussehen / Konsistenz: kugelförmig, Durchmesser ca. 1,5 - 4 mm
Geruch: mild würzig
Geschmack: leicht brennend, aromatisch**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**Spurenkennzeichnung:** Das Produkt kann Spuren von Gluten und Senf enthalten**Lagerbedingungen:** kühl, trocken und lichtgeschützt
angebrochene Packung stets gut verschlossen aufbewahren**Mindesthaltbarkeit:** 36 Monate

Erstellt: M. zur Lage	Datum 26.11.2024	Geprüft/Freigabe: A. Didonaki	Datum 26.11.2024
--------------------------	---------------------	----------------------------------	---------------------

**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	0,1 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
13231	Koriander ganz	001 Glas mit PE-Streueinsatz	30 g	Karton à 6 Gläser
43211	Koriander ganz	PE-Beutel	50 g	Karton à 20 Beutel
43271	Koriander ganz	PP-Beutel	200 g	Karton à 10 Beutel
73205	Koriander ganz	PA/PE-Beutel	500 g	1 Beutel
73201	Koriander ganz	044 PE-Beutel	1 kg	1 Beutel
83203	Koriander ganz	PE-Beutel	2,5 kg	1 Beutel
83204	Koriander ganz	PE-Beutel	5 kg	1 Beutel
83205	Koriander ganz	PE-Beutel	10 kg	1 Beutel
83207	Koriander ganz Original-Import Rohstoff, ohne Weiterverarbeitung	Papiersack mit PE-Innensack	25 kg	1 Sack
83200	Koriander ganz Original-Import Rohstoff, ohne Weiterverarbeitung	Papiersack	20 kg	1 Sack