

Verteiler: QMB, Kunden gemäß Vereinbarung	Änderungsgrund: Aktualisierung Korngröße
---	---

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:	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:	36	Monate	

Gebrüder Neeb GmbH & Co. KG	Produktspezifikation PRS K 13	Seite 2 von 2 Ausgabe 25 vom 26.11.2024
--------------------------------	----------------------------------	---

Durchschnittliche	Brennwert	1544 kJ / 369 kcal
Nährwerte pro 100 g	Fett	17,8 g
Quelle: BLS, berechnet	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