

PRODUKTSPEZIFIKATION

Materialnummer: 108827 [81800]
Produktname: ORIGANUM GEFRIERGETROCKNET
ORIGANO LIOFILIZZATO
ORIGAN LYOPHILISÉ
OREGANO GEVRIESDROOGD

Erstelldatum: 09.08.2011 • Druckdatum: 04.04.2012 • Version: 1.2 (GPSP_GV_00 / 8787 / Z_FERT)

Seite 1/3

Produktbeschreibung: Gewürz

Botanischer Name: Origanum vulgare L.
Dosierung/Anwendung: nach Geschmack und Einsatzbereich

Geschmack / Geruch: mild, scharf, würzig, herb, aromatisch
Farbe: grünbraun
Konsistenz: stückig
Feinheitsgrad: grob

Asche: < 11 %
Aflatoxine: Summe aus B1, B2, G1, G2: max. 4 ppb
B1: max. 2 ppb

Mikrobiologie : E. coli: < 1,0E+01 KBE/g
Salmonellen: neg. in 25 g
Staph. aureus: < 1,0E+02 KBE/g
Bacillus cereus: < 1,0E+02 KBE/g
Schimmel: < 1,0E+04 KBE/g

Lagerbedingung: trocken (< 75 % relative Luftfeuchtigkeit)
Haltbarkeit: 24 Monate in ungeöffneter Originalverpackung
Verpackung: Aroma-Tresor aus 100 % Spezial-Recycling-Karton mit Aluminium-Innenschicht
Inhalt: 1200 ml

Bemerkungen: Kennzeichnungspflichtige GVO-Rohstoffe werden bei WIBERG grundsätzlich nicht verarbeitet. Das Produkt oder die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe wurden keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung oder Ethylenoxid unterzogen und entsprechen in Hinblick auf Aflatoxin-, Schwermetall-, Pestizid- bzw. Pflanzenschutzmittelrückstände der aktuellen europäischen Gesetzgebung.
WIBERG-Verpackungs-Materialien mit Lebensmittelkontakt entsprechen der europäischen Rahmenverordnung VO (EG) Nr. 1935/2004 (i.d.g.F.).
Bitte beachten Sie die für die jeweils vorgesehene Verwendung geltenden lokalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.



PRODUKTSPEZIFIKATION

Materialnummer: 108827 [81800]
 Produktname: ORIGANUM GEFRIERGETROCKNET
 ORIGANO LIOFILIZZATO
 ORIGAN LYOPHILISÉ
 OREGANO GEVRIESDROOGD

Erstelldatum: 09.08.2011 • Druckdatum: 04.04.2012 • Version: 1.2 (GPSP_GV_00 / 8787 / Z_FERT)

Seite 2/3

Erklärung zu allergenen Zutaten in Lebensmitteln

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß EU-Einstufung		Enthält It. Rezeptur
01	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
03	Eier und Eierzeugnisse	nein
04	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
06	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein
08	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
10	Senf und Senferzeugnisse	nein
11	Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse	nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nein
13	Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	nein
14	Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß ALBA Liste	Enthält It. Rezeptur	Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß ALBA Liste	Enthält It. Rezeptur
01	Kuhmilchprotein	21	Erdnussöl
02	Lactose	22	Sesam
03	Hühnerei	23	Sesamöl
04	Sojaprotein	24	Glutamat
05	Sojaöl	25	Sulfit (E220 - E228)
06	Gluten	26	Benzoesäure und / oder PHB-Ester
07	Weizen	27	BHA / BHT
08	Roggen	28	Sorbinsäure
09	Rind	29	Azo-Farbstoffe
10	Schwein	30	Tartrazin
11	Huhn	31	Zimt
12	Fisch	32	Vanillin
13	Krebstiere	33	Koriander
14	Mais	34	Sellerie
15	Kakao	35	Umbelliferae
16	Hefe	36	Saccharose
17	Hülsenfrüchte	37	Fructose
18	Nüsse		
19	Nussöl		
20	Erdnuss		

Aufgrund von nicht vollständig geschlossenen Produktionsanlagen können geringste branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) allergenhaltiger Komponenten weder von WIBERG noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.



PRODUKTSPEZIFIKATION

Materialnummer: 108827 [81800]
Produktname: ORIGANUM GEFRIERGETROCKNET
ORIGANO LIOFILIZZATO
ORIGAN LYOPHILISÉ
OREGANO GEVRIESDROOGD

Erstelldatum: 09.08.2011 • Druckdatum: 04.04.2012 • Version: 1.2 (GPSP_GV_00 / 8787 / Z_FERT)

Seite 3/3

Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Brennwert	338 kcal / 1.414 kJ
Eiweiß	11,0 g
Kohlenhydrate	49,5 g
- davon Zucker	49,0 g
Fett	10,3 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,90 g
Ballaststoffe	15,0 g
Natrium	0,02 g

Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur gemäß Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt, ist ohne Unterschrift gültig und ersetzt die vorherige Druckversion.

