



Produktdaten

Artikel-/ Verkehrsbezeichnung	Hela Basilikum gerebelt 1 Kg Tüte
Herkunft	Ägypten
Verpackung*	Tüte
Haltbarkeit	24 Monate
Lagerung	kühl (< 25°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
Zugabemenge	nach Geschmack

*das verwendete Verpackungsmaterial ist Lebensmittelkontaktmaterial nach Verordnung (EG) Nr.1935/2004

Produkteigenschaften

Aussehen	grün, braun
Geruchsnote	Basilikum
Geschmacksnote	Basilikum
Produktzertifikate	Halal zertifiziert
Zutaten	Basilikum

Mikrobiologische Kennzahlen

Name	Richtwert*	Warnwert*	Methode
Hefen	100.000 KBE/g	1.000.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Schimmelpilze	100.000 KBE/g	1.000.000 KBE/g	§ 64 LFGB
E.Coli	1.000 KBE/g	10.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Clostridium perfringens	1.000 KBE/g	10.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus	1.000 KBE/g	10.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus	100 KBE/g	1.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Listerien	0 KBE/25g	0 KBE/25g	§ 64 LFGB
Salmonellen		0 KBE/25g	§ 64 LFGB

* Mikrobielle Werte basieren auf unseren Erfahrungen und wissenschaftlichen Erkenntnissen.



Nährwertkennzeichnung je 100 g

Name	Typischer Wert*
Energie	1.319 kJ 314 kcal
Fett	5,4 g
davon: gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	34,1 g
davon: Zucker	33,8 g
Eiweiß	20,7 g
Salz	0,2 g
Ballaststoffe	20,8 g

*Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur nach Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang XIV berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II*

Allergen	enthalten
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Krebstiere u.-erzeugnisse	Nein
Eier u.-erzeugnisse	Nein
Fisch u.erzeugnisse	Nein
Erdnüsse u.-erzeugnisse	Nein
Soja u.-erzeugnisse	Nein
Milch und Milcherzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte u.-erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10ppm	Nein
Sellerie u.-erzeugnisse	Nein
Senf u.-erzeugnisse	Nein
Lupine u.-erzeugnisse	Nein
Weichtiere u.-erzeugnisse	Nein
Sesamsamen u.-erzeugnisse	Nein

*Wir garantieren, dass dieses Produkt rezepturgemäß keine der mit 'Nein' gekennzeichneten Bestandteile enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältiger Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die oben gemachten Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden.

PRODUKTSPEZIFIKATION



Version: 1.2
Gültig ab: 14.10.2020

Die Firma Hermann Laue legt grundsätzlich Wert darauf keine genetisch veränderten Organismen (GVO), daraus hergestellte Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe oder Aromen im Herstellprozess zu verwenden, sodass dieses Produkt gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel, sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeit von gentechnisch veränderten Lebens- und Futtermitteln, nicht der Kennzeichnungspflicht unterliegt.

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung).

Ohne zugesetzte allergene Stoffe gemäß EU Verordnung 1169/2011.

Alle Angaben gelten bis auf Widerruf. Weitere spezielle Angaben zu diesem Produkt können auf Anfrage erstellt werden.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und trägt daher keine Unterschrift.