

Curcuma

Gewürz



Produktbeschreibung

Curcuma longa L (Zingiberaceae), gereinigt, getrocknet, dampfsterilisiert und gemahlen.

Anwendung

Nach Geschmack

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

25kg (netto) in Säcken; auf Paletten; 36 Monate nach dem Herstellungsdatum; trocken, kühl und dunkel einlagern.

Sensorik

Blassgelb oder orangengelb; mit einem charakteristischen Aroma und Geschmack

Ursprung

Indien



MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamtkeimzahl	max.10.000 cfu
Hefen und Schimmel	< 10cfu
Staphylococcus Aureus	< 10cfu
Bacillus cereus	< 10cfu
Clostridium perfringens	< 10cfu
Enterobacteriacee	< 10cfu
Coliformen	< 10cfu
Salmonelle	neg. in 25g
E.Coli	negative

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Partikelgröße	max.5%
Schüttdichte	170+/-10 ml/100g
Feuchtigkeit	max.14%
Curcumin	min.2 - 4%
Ätherisches Öl	min.2%
Asche	max.7%
Säure unlösliche Asche	max.2.5%
Wasseraktivität	max.0.65 aw

MYKOTOXIN

Ochratoxin	max.15 ppb
Aflatoxin B1	max.5 ppb
Aflatoxin Total	max.10 ppb

SCHWERMETALLE

Arsen	max.3 ppm
Blei	max.2 ppm
Cadmium	max.1 ppm
Quecksilber	max.0.05 ppm

NÄHRWERTANGABEN

Brennwert	312 kcal
Zucker	3.21g
Eiweiß (Nx6.25)	9.68g
Fett	3.25g
Kohlenhydrate	67.14g
Ballaststoffe	22.7g

HINWEISE ZU ROHSTOFFEN UND HERSTELLUNGSVERFAHREN

Rohstoffe weder bestrahlt noch genmanipuliert. Das Produkt enthält keine Rohstoffe tierischen Ursprungs; somit kein BSE-Risikomaterial.

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Gluten				
Weizen	x		x	
Roggen	x		x	
Gerste	x		x	
Hafer	x		x	
Dinkel	x		x	
Kamut	x		x	
Krebstiere				
Ei	x		x	
Fisch				
Erdnüsse	x		x	
Soja				
Milch	x		x	
Schalenfrüchte				
Mandeln	x		x	
Haselnüsse	x		x	
Walnüsse	x		x	
Cashewnüsse	x		x	
Pekannüsse	x		x	
Paranüsse	x		x	
Pistazien	x		x	
Makadamianüsse/ Queenslandnüsse	x		x	
Sellerie				
Senf	x		x	
Sesamsamen				
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausg	x		x	
Lupine				
Weichtiere	x		x	

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Sonstiges				
Laktose	x		x	
Stärke	x		x	
Kakao	x		x	
Glutamat (E620 – E625)	x		x	
Huhn	x		x	
Koriander	x		x	
Mais	x		x	
Hülsenfrüchte	x		x	
Rindfleisch	x		x	
Schweinefleisch	x		x	
Karotten	x		x	

Geeignet für

Inflammation
Vegan
Vegetarier

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand des Kundenauftrages und der Chargennummer gewährleistet.

Lebensmittelrecht und Zertifikate

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU Verordnungen.

ISO 9001:2008; ISO 22000:2005; Halal; Koscher; NON GMO von SGS; IP Zertifikat; HACCP, BRC

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.