

Thymian

Gewürz



Produktbeschreibung

Thymian (*Thymus Vulgaris*)

Anwendung

Nach Geschmack

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

10kg (netto) in PE-Säcke auf Paletten; 24 Monate nach dem Herstellungsdatum; verschlossen und dicht verpackt; trocken und kühl einlagern.

Sensorik

Grün mit einigen braunen Blättern; aromatischer und mediterraner Geschmack.

Ursprung

Türkei



PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Asche	max. 10%
Feuchtigkeit	7 - 12%
Säure unlösliche Asche	max. 1%
Partikelgröße	min. 95% unter 3500 micron; max. 5% unter 500 micr
Ätherisches Öl	min. 1.5%

HINWEISE ZU ROHSTOFFEN UND HERSTELLUNGSVERFAHREN

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

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR ALLERGENVERORDNUNG

Die Ausführungen der Allergeninformation entsprechen dem momentanen Stand der Verordnung und auf Basis der vorliegenden Lieferanteninformationen.

Alle Angaben beziehen sich auf die Rohstoffe, die laut Rezepturformular enthalten sind.

Kreuzkontamination: Durch optimierte Mischpläne und regelmäßige Reinigungsmaßnahmen an Misch- und Fördereinheiten wird das Risiko einer Verschleppung von Allergenen Stoffen (z.B. durch Stäube) minimiert.

Allerdings kann durch die vom Produzenten hergestellte Produktvielfalt ein Vorhandensein von potentiellen Stärken in Spuren möglich sein.

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	x		x	
Ei	x		x	
Fisch	x		x	
Erdnüsse	x		x	
Soja	x		x	
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	x		x	
Senf	x		x	
Sesamsamen	x		x	
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausg	x		x	
Lupine	x		x	
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.