



Datum : 16.12.19

Spezifikation

Artikel-Bez. Mix: MATEBLAETTER GEROESTET GESCHNITTEN
Artikel-Nr. Mix: 28035000
Verkehrsbez.: MATEBLAETTER
Latein. Bez.: Mate folium tost. conc.

Farbe: hellgrün bis bräunlichgrün
Geruch: typisch, Röstnote
Geschmack: Röstnote

Eigenschaften:

CHEM./PHYS. PRÜFUNG
TROCKNUNGSVERLUST MAX: 7,0 %
ASCHE MAX: 8,0 %

Informationen zu Ernährungsformen

| | geeignet |
|------------------------|-----------------|
| vegetarisch/vegetarian | ja |
| vegan | ja |
| Kosher | ja |
| Halal | ja |

Allergene gemäß VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II

Zutat



Spezifikation

Datum : 16.12.19

Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse nein

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse nein

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse nein

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse nein

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse nein

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse nein

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose) nein

Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse nein

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse nein

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse nein

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse nein

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂. nein



Spezifikation

Datum : 16.12.19

| | |
|---------------------------------------------|------|
| Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | nein |
| Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | nein |

Unbeabsichtigter Kontakt (Spuren) in der Lieferkette kann nicht ausgeschlossen werden.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 ist das Produkt weder gentechnisch verändert, noch enthält es gentechnisch veränderte Zutaten.

Es ist keine Kennzeichnung gem. den oben genannten Verordnungen erforderlich.

Haltbarkeit/Lagerung

Bei ordnungsgemäßer Lagerung (Raumtemperatur max. 25°C, relative Luftfeuchte < 65 %) ist das Produkt (Gewürze, Küchenkräuter, Trockengemüse inkl. Mischungen, nicht aromatisierte Tees) in der ungeöffneten Originalverpackung mindestens 48 Monate ab Herstellungsdatum haltbar.

Für aromatisierte Tees gilt eine Mindesthaltbarkeit von 36 Monaten ab Herstellungsdatum.

Die Lagerung muss lichtgeschützt und in befallgeschützten Lagern erfolgen. Transportwicklungen sind zu entfernen.

Für andere Produktgruppen gelten ggf. kürzere Haltbarkeiten. Abweichende Festlegungen obliegen dem Anwender.

Vorratsschutzbehandlung

Bei Bedarf erfolgt eine Vorratsschutzbehandlung mit Phosphorwasserstoff (1500 ppm, 4 Tage, ca. 25°C) oder CO₂ (20 bar, 3 Stunden). Bei Ware aus kontrolliert biologischem Anbau erfolgt die Behandlung ausschließlich mit CO₂.

Die Vorratsschutzbehandlungen sind durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, gemäß der Veröffentlichung "Pflanzenschutzmittel-Verzeichnis Teil 5, Vorratsschutz" (in der aktuell gültigen Version), zugelassen.

Aufgrund der Einhaltung ausreichender Karenzzeit sind die eingesetzten Stoffe bei der Auslieferung unserer Waren nicht mehr nachweisbar.

Pestizidrückstände/Schwermetalle/Mykotoxine

Es gelten die gesetzlichen oder durch Richtlinien festgelegten Höchstmengen gemäß nationaler bzw.



Spezifikation

Datum : 16.12.19

europäischer Gesetzgebung in der aktuell gültigen Fassung.

Lebensmittelrechtliche Erklärung für Produkt/Verpackung

Das in der Spezifikation beschriebene Erzeugnis, einschließlich der verwendeten Verpackung, steht im Einklang mit den betreffenden rechtlichen Regelungen des nationalen Lebensmittelrechts (LFGB) bzw. den Regelungen der EU, in der jeweils gültigen Fassung.

Sonstiges

Original-Importware wird ohne Bearbeitung im importierten, handelsüblichen Originalzustand durchgehandelt.

Das Produkt wurde weder bestrahlt noch mit Ethylenoxid oder Methylbromid behandelt.

Diese Spezifikation wurde mittels EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.