

Produktspezifikation

Produktangaben

Artikelnummer	75515
Produkt	Bio Bourbon Vanillepulver
Verkehrsbezeichnung	Bio Bourbon Vanillepulver
Botanik	Vanilla planifolia
Herkunft	Madagaskar
Vanillin	1,4-1,6 %
Feuchtigkeit	9-11 %

Verpackung

Art der Verpackung	Verbundfolienbeutel, Eimer oder PE-Sack
Inhalt	1, 5 und 25 kg

Lagerung

Temperatur	< 20 °C
Hinweis	Vor Feuchtigkeit schützen, trocken und nicht direkt Sonnenlicht
Mindesthaltbarkeit	24 Monate ab Produktion

Zutaten

Bourbon Vanillepulver 100 %*

* aus kontrolliert biologischen Anbau nach EU-ÖKO-VO 2018/848, gemäß BNN Richtlinien

Produktbeschreibung

Aussehen	braunes Pulver
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen
Konsistenz	Pulver

Mikrobiologische Werte

Die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der DGHM für Gewürze werden eingehalten.

Organismus	Ergebnis cfu/g	Methode
Gesamtkeimzahl	< 10.000	ISO 4833-1
Schimmelpilze & Hefen	< 100	ISO 7954
Entrobacteriaceae)	< 10	ISO 21528-2
Escherichia coli	< 10	ISO 16649-2
Bacillus cereus	< 100	ISO 7932
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	ISO 6579

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

Stoff / Erzeugnis	Gemäß Rezeptur zugesetzt	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte 1) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mL/L als insgesamt vorhandenes SO ₂	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	

Allgemeine lebensmittelrechtliche Anforderungen

Dieses Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den jeweiligen geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Alle Angaben wurden sorgfältig zusammengestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Deshalb und aufgrund möglicher Gesetzesänderungen erfolgen die enthaltenen Hinweise ohne Zusicherung, Gewährleistung oder Garantie.

Die Ware wurde nicht mit Hilfe gentechnologischer Verfahren direkt oder indirekt unter Verwendung gentechnisch modifizierter Organismen / Hilfsstoffen hergestellt. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

Zur Herstellung wurden weder bestrahlte Rohstoffe eingesetzt noch wurde das Produkt selbst einem Bestrahlungsprozess unterzogen.

Die vorliegende Produktspezifikation entbindet den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Die Verpackung entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen gemäß Verordnung (EG) 1935/2004.

Sonstige Angaben

Die Ausführungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von einer eigenen Prüfung. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender. Die Spezifikation ist maximal 12 Monate ab Gültigkeitsdatum (siehe oben) gültig. Es gilt immer die Spezifikation mit dem jüngsten Gültigkeitsdatum (siehe oben).

Unternehmensangaben

Firmensitz	Loyal.Food GmbH Karl-Broel-Straße 13 D-53604 Bad Honnef
Lager & Produktion	Loyal.Food GmbH Industriestraße 43 D-53721 Siegburg
Zertifikate	Bio: DE-ÖKO-005 Fairtrade: FLOID 39300
Ansprechpartner	David Rein 022249769491