

Vegetal Gemüsesuppe

Artikelbezeichnung

Vegetal Gemüsesuppe klar



Produktbezeichnung

Klare Suppe

Dosierung & Anwendung

24 g Pulver mit 1 L heißem Wasser aufgießen und gut umrühren / je nach Anwendung.

Sensorische Eigenschaften

würzig, nach Gemüse

Visuelle Erscheinung

gelblich mit grüner Kräutereinlage

Mikrobiologische Parameter

Mikrobiologische Parameter gemäß Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)

Salmonellen	neg. / 25 g
Bacillus cereus	< 10.000 KBE/ g
Clostridium perfringens	< 10.000 KBE/ g
Escherichia coli	< 10.000 KBE/ g
Schimmelpilze	< 100.000 KBE/ g

Physikalische / Chemische Parameter

Höchstgehalte an Pestizidrückstände

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) 396/2005 in ihrer neuesten Fassung.

Kontaminanten

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) 2023/915 in ihrer neuesten Fassung.

Art. Nr. / Verpackung

Art.-Nr. **135** 800 g in Weißblechdose
Art.-Nr. **297** 8 kg in PE Eimer mit PE Inliner

Lagerbedingungen

trockene Lagerung, lichtgeschützt

Haltbarkeit

24 Monate in ungeöffneter Originalverpackung.

Zusammensetzung

Speisesalz, Speisewürze (aufgeschlossenes Pflanzeiweiß, Speisesalz), Dextrose, natürliches Aroma, Zwiebeln, Maisstärke, Trennmittel: Kieselsäure; Curcuma, Säuerungsmittel: Zitronensäure; Gewürzextrakt, Knoblauch, Petersilie, Liebstöckel, natürliches Curcuma-Aroma.

Vegetal Gemüsesuppe

Allergene Inhaltsstoffe

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

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
Eier und Eierzeugnisse	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
Soja und Sojaerzeugnisse	nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)	nein
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
Senf und Senferzeugnisse	nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von > 10 mg/kg oder > 10 mg/l als SO ₂ angegeben.	nein
Lupinen und Lupinerzeugnisse	nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein

Hinweis zu Allergenen und Kreuzkontaminationen

In unserem Betrieb werden folgende Allergene verarbeitet: **Gluten, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf und Sesam**. Wir setzen höchste Hygienestandards ein, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Dennoch kann trotz größtmöglicher Sorgfalt eine unbeabsichtigte Übertragung von Spuren dieser Allergene nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Angaben zur Gentechnik

Ist das Produkt kennzeichnungspflichtig gem. den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003? **nein**

Bestrahlung

Wir bestätigen, dass weder in unserem Betrieb noch auf unsere Veranlassung hin, die von uns gelieferten Produkte bestrahlt werden. Bei unseren Lieferanten lehnen wir bestrahlte Ware grundsätzlich ab.

Nährwertangaben per 100 g (errechnet)

Brennwert	137 kcal / 582 KJ
Eiweiß	11,6 g
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fette	0,1 g
Kohlenhydrate	19,7 g
davon Zucker	17,0 g
Salz	55,8 g

Vegetal Gemüsesuppe*Verpackung*

Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung:

2004/12/EG EU - Richtlinie über Verpackung und Verpackungsabfälle, Verpackungsverordnung.

1935/2004 (EG) - Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

§§ 30, 31 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

2023/2006 (EG) - Verordnung über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

10/2011 (EG) – Verordnung über Materialien und Gegenständen aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Die angegebenen Informationen wurden nach bestem Wissen erstellt und entsprechen der Wahrheit. Unser Kunde besitzt die Verantwortlichkeit, die Anwendungsmöglichkeiten auf der Basis der zutreffenden Gesetzgebung zu verifizieren, da Anwendung und Einsatzweise dieses Produktes von uns nicht beeinflusst werden können.

Vegetal Gemüsesuppe

Article description

Vegetal vegetable soup



Product description

Soup clear

Dosage & application

Pour 24 g powder with 1 L hot water and stir well / depending on application.

Sensory properties

aromatic, vegetable-like

Visual appearance

yellowish with green herbs

Microbiology

Microbiological parameters according to guidelines and warning values of the German Society for Hygiene and Microbiology (DGHM)

Salmonella	neg. / 25 g
Bacillus cereus	< 10,000 cfu/g
Clostridium perfringens	< 10,000 cfu/g
Escherichia coli	< 10,000 cfu/g
Moulds	< 100,000 cfu/g

Physical / Chemical Parameters

Maximum pesticide residue levels

In accordance with Regulation (EU) 396/2005 in its latest version.

Contaminants

In accordance with Regulation (EU) 2023/915 in its latest version.

Art. no./packaging

Art. no. 135	800 g in white tin can
Art. no. 297	8 kg in PE bucket with PE liner

Storage

Store in a dry place and protect from light

Best before

24 months in unopened original packaging.

Composition

Table salt, seasoning (hydrolyzed vegetable protein, table salt), dextrose, natural flavoring, onions, corn starch, anti-caking agent: silica; turmeric, acidifier: citric acid; spice extract, garlic, parsley, lovage, natural turmeric flavoring.

Vegetal Gemüsesuppe

Allergenic contents

Allergens according to Regulation (EU) No. 1169/2011, Annex II

Cereals containing gluten and products made from them	no
Crustaceans and crustacean products	no
Eggs and egg products	no
Fish and fish products	no
Peanuts and peanut products	no
Soya and soya products	no
Milk and milk products (including lactose)	no
Nuts and products made from nuts	no
Celery and celery products	no
Mustard and mustard products	no
Sesame seeds and sesame seed products	no
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of > 10 mg/kg or > 10 mg/l in terms of the total SO ₂	no
Lupins and lupin products	no
Molluscs and mollusc products	no

Note on allergens and cross-contamination

The following allergens are processed in our facility: **gluten, soy, milk, nuts, celery, mustard, and sesame**. We maintain the highest hygiene standards to prevent cross-contamination. However, despite the greatest possible care, the unintentional transmission of traces of these allergens cannot be completely ruled out.

Genetic engineering information

Does the product have to be labelled according to the provisions of Regulation (EC) 1829/2003 and Regulation (EC) 1830/2003? **no**

Irradiation

We confirm that the products we supply are not irradiated either in our company or at our request. We generally reject irradiated goods from our suppliers.

Nutritional information in 100 g (calculated)

Calorific value	137 kcal / 582 KJ
Protein	11.6 g
Fat	1.2 g
of which saturates	0.1 g
Carbohydrate	19.7 g
of which sugar	17.0 g
Salt	55.8 g

Vegetal Gemüsesuppe*Packaging*

The packaging material used is suitable for contact with food and complies with the following standards:

2004/12/EC EU - Directive on Packaging and Packaging Waste, Packaging Regulations.

1935/2004 (EC) - Regulation relating to materials and articles intended to come into contact with food.

§§ 30, 31 Food, Consumer Goods and Feed Code (LFGB/Legal code relating to foodstuffs).

2023/2006 (EC) - Regulation on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.

10/2011 (EC) – Regulation on plastic materials and articles intended to come into contact with food.

The information given here was created to the best of our knowledge and is true. Our customers bear responsibility for verifying the possible applications based on the relevant legislation, as we cannot influence the application and use of this product.

Vegetal Gemüsesuppe
Denominazione articolo
Vegetal brodo di verdure

Descrizione del prodotto

brodo

Dosaggio e applicazione

Versare 24 g di polvere con 1 litro di acqua calda e mescolare bene, a seconda dell'applicazione

Caratteristiche sensoriali

piccante, vegetale

Presentazione visiva

giallastro con intarsi erbacei verdi

Parametri microbiologici

Parametri microbiologici secondo i valori indicativi e di soglia della società tedesca per l'igiene e la microbiologia (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie - DGHM)

Salmonella	neg. / 25 g
Bacillus cereus	< 10.000 CFU/ g
Clostridium perfringens	< 10.000 CFU/ g
Escherichia coli	< 10.000 CFU/ g
Funghi della muffa	< 100.000 CFU/ g

Parametri fisico-chimici
Livelli massimi di residui di pesticidi

In conformità al regolamento (UE) 396/2005 aggiornato all'ultima versione.

Contaminanti

In conformità al regolamento (UE) 2023/915 aggiornato all'ultima versione.

N. art. / Imballaggio

N. art. 135	800 g in barattolo di latta
N. art. 297	8 kg in secchiello con inliner PE

Condizioni di stoccaggio

Conservare in luogo asciutto, al riparo dalla luce

Conservabilità

24 mesi nella confezione originale non aperta.

Composizione

Sale da cucina, condimento alimentare (proteine vegetali idrolizzate, sale da cucina), destrosio, aroma naturale, cipolle, amido di mais, agente antiagglomerante: biossido di silicio; curcuma, acidificante:

Vegetal Gemüsesuppe

acido citrico; estratto di spezie, aglio, prezzemolo, levistico, aroma naturale di curcuma.

Ingredienti allergenici

Allergeni secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011, Allegato II

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no
Uova e prodotti a base di uova	no
Pesce e prodotti a base di pesce	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no
Soia e prodotti a base di soia	no
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	no
Frutta a guscio e prodotti derivati	no
Sedano e prodotti a base di sedano	no
Senape e prodotti a base di senape	no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni pari a > 10 mg/kg oppure > 10 mg/l espressi in SO ₂ .	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no

Nota sugli allergeni e sulla contaminazione incrociata

Nel nostro stabilimento vengono lavorati i seguenti allergeni: **glutine, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape e sesamo**. Manteniamo i più elevati standard igienici per prevenire la contaminazione incrociata. Tuttavia, nonostante la massima attenzione, non è possibile escludere completamente la trasmissione involontaria di tracce di questi allergeni.

Indicazioni sull'ingegneria genetica

Il prodotto rientra nell'obbligo di etichettatura secondo quanto previsto dai regolamenti 1829/2003 (CE) e 1830/2003 CE)? **no**

Radiazione

Confermiamo che i prodotti da noi forniti non sono irradiati né nella nostra azienda né su nostra iniziativa. Generalmente rifiutiamo la merce irradiata dai nostri fornitori.

Informazioni nutrizionali per 100 g (calcola)

Valore energetico	137 kcal / 582 KJ
Proteine	11,6 g
Grassi	1,2 g
di cui grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	19,7 g
di cui zuccheri	17,0 g
Sale	55,8 g

Vegetal Gemüsesuppe*Imballaggio*

Il materiale utilizzato per l'imballaggio è idoneo al contatto con gli alimenti e risponde a quanto previsto dalle seguenti norme:

2004/12/CE UE - Direttiva sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio, decreto sugli imballaggi.

Regolamento CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

§§ 30, 31 del codice degli alimenti, dei generi di consumo e dei mangimi (*Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB*).

Regolamento CE 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

10/2011 (CE) – Regolamento sui materiali e oggetti in plastica destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Le informazioni fornite sono state redatte al meglio delle nostre conoscenze e corrispondono al vero. I nostri clienti hanno la responsabilità di verificare le possibilità di applicazione in base alla legislazione applicabile, poiché l'applicazione e le modalità di impiego del prodotto in oggetto non possono essere influenzate da noi.

Rupertigewürze GmbH

Seestraße 2/4
83367 Petting

Tel.: + (49) 8686 98 435 0
Fax.: + (49) 8686 98 435 29

Geschäftsführer / CEO / Amministratore: Rudolf Rehl
Amtsgericht / Court / Pretura di Traunstein HRB 14782