



Produktinformation

Wacholderbeeren

	Klipp-Klapp-Dose	Karton	Eimer
Art.-Nr.	130	214	261
EAN	4260046711308	4260046712145	
Inhalt	350 g	6 x 350 g	3,5 kg
Preis			
Artikelbezeichnung	Wacholderbeeren		
Zusammensetzung	Gewürz.		
Mikrobiologie	Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988		
	Salmonellen	Neg. / 25 g	
	Staphylococcus aureus	< 100 / g	
	Bacillus cereus	< 10.000 / g	
	Escherichia coli	< 10.000 / g	
	Sulphitred. Clostridien	< 10.000 / g	
	Schimmelpilze	< 100.000 / g	
Aflatoxin	Summe aus B1, B2, G1, G2	max. 10 ppb	
	Aflatoxin B1	max. 5 ppb	
Lagerbedingung	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.		
MHD	Mind. 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung.		
Allergene Inhaltsstoffe	Gem. Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27.November 2007 zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten. Keine.		
Angaben zur Gentechnik	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von		

Etiketteninformation

AROMICA® Wacholderbeeren verwendet man für Wildfleisch, viele Fleischgerichte auf Wildart, Fischsud, Marinaden, Suppen und Soßen, Sauerbratenbeizen und Sauerkraut. Dabei werden meist ganze Beeren verwendet, zum Würzen von Fleisch werden diese zerstoßen. AROMICA® Wacholderbeeren haben einen würzig-aromatischen, süßlich-bitteren Geschmack.

Firmeninformation

Rupertigewürze GmbH
Nussbaumweg 8
D-83317 Teisendorf

Version

17.10.2012