



## Produktinformation

**Artikelbezeichnung**

**Bio – schwarzer Knoblauch, fermentiert**



**Art.-Nr. Gebinde**  
**EAN Gebinde**  
**Inhalt Gebinde**  
**Verpackungsart**

347  
4260046713470  
50 g  
Glas

**Art.-Nr. Karton**  
**EAN Karton**  
**Inhalt Karton**  
**Herkunft:**

348  
4260046713487  
2 x 50 g  
Deutschland

**Kontrollstellennummer**



**DE-ÖKO-003**  
Deutschland

**Zusammensetzung**

Knoblauch, fermentiert 100%\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

## Mikrobiologie

Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“,  
Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie(DGHM e.V.)  
vom 06.12.17.

	Richtwert) (KbE/g)	Warnwert) (KbE/g)
Escherichia coli	$1 \times 10^3$	$1 \times 10^4$
Schimmelpilze	$1 \times 10^5$	---
Präsumtive Bacillus cereus	$1 \times 10^3$	$1 \times 10^4$
Clostridium perfringens	$1 \times 10^3$	$1 \times 10^4$
Salmonella	---	n.n. in 25 g

## Aflatoxin

Summe aus Aflatoxine B1, B2, G1, G2 max. 10 ppb  
Aflatoxin B1 max. 5 ppb

## Lagerbedingung

Trockene Lagerung, lichtgeschützt.

## MHD

Mind. 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung.

## Allergene Inhaltsstoffe

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

Allergene		Nein	ja	Inhaltsstoff
01	Glutenhaltiges Getreide u.-erzeug.	x		
02	Krebstiere u. -erzeug.	x		
03	Eier u. -erzeug.	x		
04	Fisch u. -erzeug.	x		
05	Erdnüsse u. -erzeug.	x		
06	Soja u. -erzeug	x		
07	Milch u. -erzeug. einschl. Laktose	x		
08	Schalenfrüchte u. -erzeug.	x		
09	Sellerie u. -erzeug.	x		
10	Senf u. Senferzeug.	x		
11	Sesamsamen u. -erzeug.	x		
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben	x		
13	Lupine- und Lupinenerzeugnisse	x		
14	Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	x		

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

## Nährwertangaben je 100 g

Brennwert: 246 kcal/1029 kJ

Eiweiß: 13,3 g

Fett: < 1 g – davon gesättigte Fette: < 0,01 g

Kohlenhydrate: 53,3 g – davon Zucker: < 0,01 g

Ballaststoffe: < 0,01 g

Salz: < 0,01 g

<b>Bestrahlung und GVO</b>	In unserem Betrieb werden Produkte nicht bestrahlt, bei unseren Lieferanten lehnen wir dieses Verfahren ab. Uns sind auch keine Informationen bekannt, dass das Produkt bzw. diese Zutat gentechnisch verändert ist und Rohstoffe enthält, die gentechnisch verändert wurden. Das Produkt unterliegt nicht der VO (EG) 1829/2003 und ist nicht nach der VO 1830/2003 zu kennzeichnen.
<b>Verpackung</b>	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.
<b>Etiketteninformation</b>	Durch den runden, leicht süßlichen Geschmack in der Küche sehr vielseitig einsetzbar. Keine Schärfe und sehr Reichhaltig an Antioxidantien.
<b>Firmeninformation</b>	Rupertigewürze GmbH Seestraße 2/4 D-83367 Petting
<b>Version</b>	26.10.2020