

Produktdaten

Artikelbezeichnung	Minze
Artikelnummer	13.299.815
Gebindegröße	100g



Produktbeschreibung

Beschreibung	Hell bis dunkelgrüne, elliptische bis eiförmige Blätter. Leicht gesägte Blattränder. Menthol-artig, süßlich, frisch. Ca. 20 - 25 mm lang.
Zutaten	100% Minze
Qualitätsanforderungen	Das Produkt ist gesund und sollte praktisch frei von Schädlingen/ Fraßschäden und Fremdstoffen sein. Eine Gesamt toleranz von max. 10% in der Verpackungseinheit, welche die Qualitätsanforderungen (z.B. Abwesenheit von Verfärbung, PSM-Verschmutzung, Krankheit, Blüten, Verholzung) nicht erfüllen, ist akzeptabel.
Toleranzbereich	
Rohwarenbeschreibung	
Anbauform	Freiland / geschützter Anbau
Sensorik	arttypisch und -eigen, frisch, frei von Fremdgeschmack und Fremdgeruch
Haltbarkeit ab Produktion	
Restlaufzeit	
Lager-/ Transporttemperatur	zwischen +2°C und +8°C
Direktverpackung	Top Seal Kartonschale + Siegelfolie
Kennzeichnung der Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Nettogewicht, Inverkehrbringer, Aufbewahrungsvorschriften
Umverpackung	Wellkartonsteige, 6 Pack

Nährwerte pro 100g

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel

Die Angabe der Nährwerte ist nach aktueller Gesetzgebung nicht verpflichtend.

Brennwert		Fett		Kohlenhydrate		Eiweiß	Salz
kJ	kcal	gesamt	gesättigte Fettsäuren	gesamt	davon Zucker		
184	44	0,7g	0,1g	5,3g	5,2g	3,8g	0,04g

Allergene

	nicht vorhanden	vorhanden
Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus	X	
Krustentiere und Krustentiererzeugnisse	X	
Eier und Eierzeugnisse	X	
Fisch und Fischerzeugnisse	X	
Soja und Sojaerzeugnisse	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	X	
Milch und Erzeugnisse daraus, incl. Laktose	X	
Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus	X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	X	
Senf und Senferzeugnisse	X	
Sesamsamen und Erzeugnisse daraus	X	
Schwefeldioxid u. Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l als SO ₂	X	
Lupine und Lupineerzeugnisse	X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	X	

Mikrobiologische Daten

Für frische Kräuter gibt es keine Richt- und Warnwerte. Es handelt sich um unverarbeitete Produkte, die lediglich einem Ernteschnitt unterzogen wurden. Es erfolgte weder eine Waschung, noch wurden weitere Verarbeitungsprozesse durchgeführt. Die angegebenen Parameter dienen nur zur Orientierung und sind rechtlich nicht bindend.

E. coli:

Richtwert: 1x10² (KbE/g); Warnwert: 1x10³ (KbE/g)

Salmonellen:

n.n. in 25g/ rein qualitativ

Listeria monocytogenes:

Warnwert: 1x10² (KbE/g)

Zusatzstoffe (deklarationspflichtig)

Keine

Angaben zu GVO

Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen genetisch veränderten Organismen.
Es ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

Technik

Metalldetektion:	nicht vorhanden
Gewichtskontrolle:	regelmäßig nach Stichenprobenplan

Vewendungszweck