



Produktespezifikation

9031000

Herbes de Provence Kräutermischung

Bösch 61 | CH-6331 Hünenberg
+41 41 784 11 22 | fridlin.ch

Produktebeschreibung

Sachbezeichnung: Gewürzmischung
Produktionsland: Schweiz

Herstell- und Behandlungsmethoden

Anbaumethode: konventionell
Keimreduktionsverfahren: ohne Keimreduktionsverfahren
Gentechnologie: keine GVO enthalten oder daraus hergestellt
Bestrahlung: keine Bestrahlung des Produkts bzw. der Zutaten
Nanotechnologie: enthält keine technisch hergestellten Nanomaterialien

Zutaten

Zutatenverzeichnis: Rosmarin, Basilikum, Thymian, Majoran, Lorbeer.
Deklarationsvorschlag nach CH-LIV: Rosmarin, Basilikum, Thymian, Majoran, Lorbeer.

Produktbezogene Zertifikate & Labels

BIO Knospe (Bio Suisse):
BIO Betriebszertifikat:
M-BIO (Migros):
FAIRTRADE Max Havelaar:

Die aktuellen Zertifikate sind auf www.fridlin.ch abrufbar

Haltbarkeit / Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit (ab Produktion): 24 Monate
Mindesthaltbarkeit (ab Lieferung): 6 Monate
Lagerbedingung: trocken und verschlossen bei Raumtemperatur

Verpackung

Etikettierung: Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Chargennummer, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.
Konformität Verpackungsmaterial: Die verwendeten Verpackungsmaterialien werden auf die Konformität hin überprüft.

Ernährungsinformationen

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ:	1'892 kJ
Brennwert kcal:	453 kcal
Fett:	9.9 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	4.4 g
Kohlenhydrat:	61 g
- davon Zucker:	1 g
Ballaststoffe:	39 g
Eiweiss:	11 g
Salz (berechnet aus Natrium x 2.5):	0.14 g

Quelle: berechnete Werte



Produktespezifikation

9031000

Herbes de Provence Kräutermischung

Bösch 61 | CH-6331 Hünenberg

+41 41 784 11 22 | fridlin.ch

Besondere Ernährungsbedürfnisse

Zutaten tierischer Herkunft enthalten:

Auslobung: vegan

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Allergene Zutat (inkl. Erzeugnisse davon) gemäss CH-LIV

	Z	K		
Glutenhaltiges Getreide*:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Krebstiere:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Eier:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fische:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Erdnüsse:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sojabohnen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Milch (inklusive Laktose)*:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	< 25 mg/kg	kommt auf gleicher Anlage vor
Hartschalenobst (Nüsse):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sellerie*:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	< 100 mg/kg	kommt auf gleicher Anlage vor
Senf*:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	< 100 mg/kg	kommt auf gleicher Anlage vor
Sesamsamen*:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	< 100 mg/kg	kommt auf gleicher Anlage vor
Schwefeldioxid, Sulfite:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Lupine:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Weichtiere:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Z Als Zutat enthalten

K Mögliche Kontamination

* Kommt im Betrieb vor

Sensorische Eigenschaften

Aussehen: grobes Granulat (2-6mm)

Farbe: grün, bräunlich

Geruch: herb

Geschmack: herb

Chemische und physikalische Eigenschaften

Parameter	Min.	Max.	Methode
Wassergehalt:		10 %	ISO 939-1980
aw-Wert:		0.7	SLMB Kap. 64

Auf Anfrage sind weitere Informationen zum aktuellen Prüfplan (Prüfparameter, Prüfintervall) erhältlich.

Mikrobiologische Eigenschaften

Keim	Keimzahl	Methode
Gesamtkeimzahl:	< 5'000'000 KbE/g	ISO 4833
Schimmel / Hefe:	< 100'000 KbE/g	SLMB Kap. 56
Escherichia coli:	< 100 KbE/g	ISO 16649
Salmonellen:	n.n. KbE/25g	ISO 6579
Bacillus cereus:	< 10'000 KbE/g	ISO 7932
Sulfitreduzierende Clostridien:	< 10'000 KbE/g	ISO 7934
Koagulasepositive Staphylokokken:	< 100 KbE/g	ISO 6888-2
Listeria monocytogenes:	< 100 KbE/g	ISO 11290

Auf Anfrage sind weitere Informationen zum aktuellen Prüfplan (Prüfparameter, Prüfintervall) erhältlich.



Produktespezifikation

9031000

Herbes de Provence Kräutermischung

Bösch 61 | CH-6331 Hünenberg

+41 41 784 11 22 | fridlin.ch

Bestätigungen

Gesetzeskonformität:

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH- sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.

Produktesicherheit:

Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.

Rückverfolgbarkeit:

Dieses Produkt ist mindestens um eine Stufe vor und zurück rückverfolgbar.

Zertifiziertes Qualitätsmanagement:

Die J. C. Fridlin Gewürze AG ist ein ISO- sowie IFS-zertifiziertes Unternehmen. Die aktuellen Zertifikate sind auf www.fridlin.ch abrufbar.

Gültigkeit der Spezifikation:

Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.