



PRODUKTSPEZIFIKATION

PICKOSTA Curry Powder Indische Art

Version 5 vom 09.05.2017

1. Artikel	
Artikel-Nr.:	236597
Produktbezeichnung:	Curry Powder
Empfohlene Sachbezeichnung:	Gewürzzubereitung
Zolltarif-Nr.:	09109105

2. Zutaten	
Curcuma, Koriander, Bockshornklee, Ingwer, Cumin, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Kartoffelstärke, Cayennepfeffer	

3. Sensorische Eigenschaften	
Farbe:	Gelb
Geruch:	Aromatisch
Geschmack:	Aromatisch
Schnitt:	Pulver
Fremdbestandteile:	Soweit mit technischen Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern.

4. Chemische und physikalische Eigenschaften	
Trockenverlust:	< 12% (Moisture Analyzer, 95°C)

5. Mikrobiologie	
Keimart	Grenzwert KBE/g
Staphylococcus aureus	1,0 x 10 ² /g
Bacillus cereus	1,0 x 10 ⁴ /g
Escherichia coli	1,0 x 10 ⁴ /g
Salmonella sp.	n. n. in 25 g
Schimmelpilze	1,0 x 10 ⁵ /g



6. Lebensmittelrecht

Das Produkt entspricht allen relevanten österreichischen lebensmittelrechtlichen Anforderungen und den entsprechenden Verordnungen der EU in der letztgültigen Fassung.

7. Herkunftsland

Mischung hergestellt in Österreich.

8. Mindesthaltbarkeitsdatum

In der Originalverpackung (ungeöffnet) mindestens 36 Monate nach Abpackdatum, bei empfohlener Lagerung.

9. Lagerung

Trocken und gut verschlossen aufbewahren.

10. Verpackung

PET-Dose mit Kunststoffdeckel, 1000 ml

11. Allergene

Folgende Allergene sind gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 im Produkt enthalten:

	Ja	Nein	Im Betrieb verarbeitet **
Glutenhältiges Getreide		X	X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
Eier und Eierzeugnisse		X	X
Fisch und Fischerzeugnisse		X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X	
Soja und Sojaerzeugnisse		X	X
Milch (einschließlich Lactose) und Milcherzeugnisse		X	X
Schalenfrüchte		X	X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	X
Senf und Senferzeugnisse		X	X
Sesam und Sesamerzeugnisse		X	X
Schwefeldioxid und Sulfite		X	X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	

** Kreuzkontaminationen werden durch Produktionssteuerung und entsprechende Reinigungsmaßnahmen bestmöglich vermieden. Das Risiko eines unbeabsichtigten Kreuzkontaktes kann nicht ausgeschlossen werden.

12. Nährwerte (berechnet nach BLS)

100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert/Energie	1463 kJ/348 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	36 g
Eiweiß	12 g
Salz	4,7 g

13. GMO

Wir bestätigen, dass gemäß verbindlichen Erklärungen unserer Lieferanten wesentlich keine gentechnisch veränderten Organismen oder deren Teile im Sinne des § 4 Gentechnikgesetz, österreichisches Bundesgesetzblatt BGBl. Nr. 510/1994 (bzw. RL 2009/41/ EG) in unseren Produkten enthalten sind, und dass auch bei der Herstellung dieser Produkte in unserem Unternehmen keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen eingesetzt werden. Es besteht somit keine Verpflichtung zur Kennzeichnung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

14. Behandlung mit ionisierenden Strahlen

Die Firma Kotányi importiert oder verkauft wesentlich weder bestrahlte Gewürze noch damit versetzte Nahrungs- und Genussmittel.

15. Zertifikate

ISO 9001 – Quality Austria

IFS, aktuelle Version – Quality Austria

Unsere gekennzeichneten Bio-Produkte sind zertifiziert durch AT-BIO-301 (Austria Bio Garantie).

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Wolkersdorf, 09.05.2017

