

# SPEZIFIKATION



**Datum:** 24.02.2023  
**Produkt:** Ketchup Curry Würzmischung  
**Ursprung:** Deutschland

**Zutaten:** Kokosblütenzucker, Maisstärke, Natursalz, Kurkuma, Coriander, **SENFMEHL**, Bockshornkleesaat, Fenchel, Pfeffer, Ingwer, Knoblauch, Cumin, Cardamom, Zimt, Basilikum, Chili, Nelken

## **Mikrobiologische Daten:**

Gesamtkeimzahl (MPN/g) < 5 000 000  
Hefen (MPN/g) < 10 000  
Schimmelpilze (MPN/g) < 10 000  
Staphylococcus aureus (MPN/g) < 1 000  
E.Coli (MPN/g) < 100  
Salmonellen (/25g) nicht festgestellt

## **Methode:**

DIN EN ISO 4833-1a  
§64 LFGB L 01.00-37a  
§64 LFGB L 01.00-37a  
DIN EN ISO 6888-1a  
DIN EN ISO 16649-2a  
§64 LFGB L 00.00-20a

**Ochratoxin A:** <15 ppb §64 LFGB L 15.03-1: 2010-01

**Aflatoxine B1:** <5 ppb §64 LFGB L 15.00-2: 2014-02

**Aflatoxine B1, B2, G1, G2:** <10 ppb §64 LFGB L 15.00-2: 2014-02

## **Nährwertangaben:**

Brennwert kcal/100g	Brennwert kJ/100g	Eiweiß g/100g	Kohlenhydrat g/100g	davon Zucker; Mono- und Disaccharide g/100g	Fett g/100g	davon gesättigte Fettsäuren g/100g	Salz g/100g
303	1276	4,5	64,1	44,9	2,8	0,5	13,9

**Lagerbedingungen:** kühl 10-18 °C, dunkel, trocken (max. 60% rF)

**Haltbarkeit:** Mindestens 18 Monate bei sachgerechter Lagerung in verschlossenem Gebinde

**Verpackung:** 25 Kg, 1Kg Tüte

Bei den angegebenen Messergebnissen kann es sich um Abschriften der vorliegenden Originalzertifikate handeln.

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen erstellt. Die angegebenen Daten beziehen sich naturgemäß nur auf die untersuchten Proben. Die genannten Werte können nur im Rahmen der statistischen Sicherheit des Probenahmeverfahrens nach DIN EN ISO 948/2009 zugesichert werden. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften oder Eignung für sonstige Verwendungsfälle bzw. für einen konkreten Einsatzzweck kann daraus nicht abgeleitet werden. Etwaige Schutzrechte sowie bestehende Gesetze und Bestimmungen sind vom Empfänger unserer Produkte in eigener Verantwortung zu beachten.

Die Ausführungen dieser Spezifikation sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und entbinden von daher Verarbeiter und Anwender nicht von eigenen Untersuchungen und Eigenschaftsprüfungen.

Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.

Die Spezifikation ist max. 12 Monate ab Ausstellungsdatum bzw. bis auf Widerruf oder Zusendung einer aktualisierten Fassung gültig. Es gilt immer die Spezifikation mit dem jüngsten Gültigkeitsdatum.

## **GVO-Erklärung:**

Hiermit bestätigen wir nach derzeitigem Kenntnisstand, daß bei dem Artikel keine gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und er aus nicht gentechnisch veränderten Rohstoffen besteht bzw. keine gentechnisch veränderten Organismen enthält. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9%.

**Aroma Shopping GmbH / Jockweg 62 / 32312 Lübbecke [www.aroma-shopping.com](http://www.aroma-shopping.com) [service@aroma-shopping.de](mailto:service@aroma-shopping.de)**