

PRODUKTSPEZIFIKATION

Materialnummer: 108814 [81650]
Produktname: ZIMT GANZ
CANNELLA BASTONCINI
CANNELLE EN BÂTONS
KANEEL HEEL

Datum: 27.11.2014 ▪ Version: 1.5 (GPSP_GV_00 / 15.970 / Z_FERT)

Seite 1/3

Produktbeschreibung: Gewürz

Botanischer Name: Cinnamomum spp.
Dosierung/Anwendung: nach Geschmack und Einsatzbereich

Geschmack / Geruch: süßlich, aromatisch, würzig
Farbe: braun
Konsistenz: stückig

Ätherisches Öl: > 1 %
Asche: < 7 %
Aflatoxine: Summe aus B1, B2, G1, G2: max. 4 ppb
B1: max. 2 ppb

Mikrobiologie: Staph. aureus: < 1,0x10E2 KbE/g
Bacillus cereus: < 1,0x10E4 KbE/g
E. coli: < 1,0x10E4 KbE/g
Sulfitred. Clostridien: < 1,0x10E4 KbE/g
Schimmelpilze: < 1,0x10E5 KbE/g
Salmonella spp.: negativ in 25 g

Lagerbedingung: kühl (< 25 °C), trocken (< 75 % relative Luftfeuchtigkeit) und lichtgeschützt
Haltbarkeit: 48 Monate in ungeöffneter Originalverpackung
Verpackung: Aroma-Tresor aus 100 % Spezial-Recycling-Karton mit Aluminium-Innenschicht
Inhalt: 1200 ml

Bemerkungen: WIBERG verarbeitet grundsätzlich keine GVO-Rohstoffe, die im Sinne der Verordnung (EG) 1829/2003 sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind. Das Produkt oder die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe wurden keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung oder Ethylenoxid unterzogen und entsprechen in Hinblick auf Aflatoxin-, Schwermetall-, Pestizid- bzw. Pflanzenschutzmittelrückstände der aktuellen europäischen Gesetzgebung. WIBERG-Verpackungs-Materialien mit Lebensmittelkontakt entsprechen der europäischen Rahmenverordnung VO (EG) Nr. 1935/2004 (i.d.g.F.). Bitte beachten Sie die für die jeweils vorgesehene Verwendung geltenden lokalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

WIBERG®

PRODUKTSPEZIFIKATION

Materialnummer: 108814 [81650]
Produktname: ZIMT GANZ
 CANNELLA BASTONCINI
 CANNELLE EN BÂTONS
 KANEEL HEEL

Datum: 27.11.2014 ▪ Version: 1.5 (GPSP_GV_00 / 15.970 / Z_FERT)

Seite 2/3

Erklärung zu allergenen Zutaten in Lebensmitteln

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß EU-Einstufung		Enthält lt. Rezeptur
01	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
03	Eier und Eierzeugnisse	nein
04	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
06	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein
08	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
10	Senf und Senferzeugnisse	nein
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angeben	nein
13	Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	nein
14	Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß ALBA Liste		Enthält lt. Rezeptur	Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß ALBA Liste		Enthält lt. Rezeptur
01	Kuhmilchprotein	nein	21	Erdnussöl	nein
02	Lactose	nein	22	Sesam	nein
03	Hühnerei	nein	23	Sesamöl	nein
04	Sojaprotein	nein	24	Glutamat	nein
05	Sojaöl	nein	25	Sulfit (E220 - E228)	nein
06	Gluten	nein	26	Benzoessäure und / oder PHB-Ester	nein
07	Weizen	nein	27	BHA / BHT	nein
08	Roggen	nein	28	Sorbinsäure	nein
09	Rind	nein	29	Azo-Farbstoffe	nein
10	Schwein	nein	30	Tartrazin	nein
11	Huhn	nein	31	Zimt	ja
12	Fisch	nein	32	Vanillin	nein
13	Krebstiere	nein	33	Koriander	nein
14	Mais	nein	34	Sellerie	nein
15	Kakao	nein	35	Umbelliferae	nein
16	Hefe	nein	36	Saccharose	nein
17	Hülsenfrüchte	nein	37	Fructose	nein
18	Nüsse	nein			
19	Nussöl	nein			
20	Erdnuss	nein			

WIBERG®

PRODUKTSPEZIFIKATION

Materialnummer: 108814 [81650]
Produktname: ZIMT GANZ
CANNELLA BASTONCINI
CANNELLE EN BÂTONS
KANEEL HEEL

Datum: 27.11.2014 ▪ Version: 1.5 (GPSP_GV_00 / 15.970 / Z_FERT)

Seite 3/3

Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Energie	1.332 kJ / 317 kcal
Fett	3,2 g
davon:	
- gesättigte Fettsäuren	0,88 g
Kohlenhydrate	56,0 g
davon:	
- Zucker	55,4 g
Ballaststoffe	24,4 g
Eiweiß	3,9 g
Salz (gemäß VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 Natrium x 2,5)	0,08 g
Natrium	0,03 g

Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur gemäß Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt, ist ohne Unterschrift gültig und ersetzt die vorherige Druckversion.

WIBERG®

5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43(0)662.6382.0 / Fax: +43(0)662.6382.810 / info@wiberg.eu / www.wiberg.eu
83395 Freilassing / Eichendorffstr. 25 / Tel: +49(0)8654.470.0 / Fax: +49(0)8654.470.810 / info@wiberg.eu / www.wiberg.eu