

Produktespezifikation: Thymian gefriergetrocknet Artikel-Nr.: 4636

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung Thymian geschnitten gefriergetrocknet

Produktionsland Indien
Herkunft der Zutaten Indien
Zutaten (gem. LIV) Thymian

Produkte Eigenschaften

Aussehen frisch Farbe grün

Geruch arttypisch
Geschmack arttypisch
Konsistenz/Textur ca. 0.5 - 5 mm

Chemische und physikalische Eigenschaften

Wassergehalt max. 5 % aw-Wert 0.4

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK) max. 500.000 KbE/g
Hefen max. 1.000 KbE/g
Schimmel max. 1.000 KbE/g
Enterobacteriaceen max. 1.000 KbE/g
Escherichia coli max. 10 KbE/g
Salmonellen n.n. / 25g

Bacillus cereus max. 1.000 KbE/g

Listeria monocytogenes n.n / 25g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion 24 Monate

Lagerbedingungen kühl und trocken

Hinweis Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.

Standardverpackung 0.07 kg

Identifikation Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer,

Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht

bezeichnet.

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 1 VON 5



Produktespezifikation: Thymian gefriergetrocknet Artikel-Nr.: 4636

Nährstoffe

"g pro 100 g" oder "g pro 100 ml" Energie KJ (in "KJ pro 100 g") 1388 Energie Kcal (in "KCal pro 100 g") 331 Fett total 7.6 Gesättigte Fettsäuren 3.8 Kohlenhydrate total 47 Kohlenhydrate, davon Zucker 46 Ballaststoffe 19 **Eiweiss** 9.4 Salz 0.14

Generelle Ausssagen

Vegan	Ja
Ovo-lacto vegetarisch	Ja
Ovo vegetarisch	Ja
Lacto vegetarisch	Ja
Pesco vegetarisch	Ja
Kosher	Nein
Halal	Nein

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 2 VON 5



Produktespezifikation: Thymian gefriergetrocknet Artikel-Nr.: 4636

Bestätigungen und Zertifikate

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.
Gentechnologie	Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.
Analysen/Zertifikate	Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.
Schlussbemerkung	Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.
Gültigkeit der Spezifikation	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.

Allergene:	enthält keine		unbeabsichtigte Vermischung	
	enthalten nicht enthalten		möglich	
Sellerie		✓		
Krustentiere		✓		
Eier		✓		
Fische		✓		
Gluten		✓		
Lupine		✓		
Milch		✓		
Weichtiere		✓		
Senf		✓		
Erdnüsse		✓		
Sesamsamen		✓		
Sojabohnen		✓		
Sulfite		✓		
Nüsse		✓		

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 3 VON 5

EAN Code 7610876046366



Produktespezifikation: Thymian gefriergetrocknet Artikel-Nr.: 4636

Gluten-Arten	Nuss-Arten		
Weizen	Mandeln	Pistazien	
Roggen	Haselnüsse	Macadamianüsse	
Gerste	Walnüsse		
Hafer	Cashewnüsse		
Dinkel	Pecannüsse		
Kamut	Paranüsse		

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 4 VON 5

EAN Code 7610876046366



Produktespezifikation: Thymian gefriergetrocknet Artikel-Nr.: 4636

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 5 VON 5