

## Produktinformation

# Safran - Zafferano - Saffron

GEMAHLEN - IN POLVERE - GROUND

### Dose

Artikelbezeichnung	Safranfäden - Pistilli di zafferano - Saffron threads
Zusatz	
Sortiment	Gewürze
Art.-Nr.	157
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Safran gemahlen besticht durch ihre hohe Farbkraft und ein einzigartiges, arttypisches Aroma. Aus den besten Anbaugebieten der Welt.
Etiketteninformation Italienisch	Lo Zafferano in polvere AROMICA® convince per la sua spiccata capacità colorante e per il suo aroma unico e intenso, tipico dello zafferano. Proviene dalle migliori coltivazioni del mondo.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Saffron, ground, is noted for its high colour strength and the distinctive aroma typical of this coveted spice. From the best growing regions in the world.
EAN	4260046711575
Inhalt	4x1g
Verpackung	Box

### Karton

Art.-Nr.	213
EAN	4260046712138
Inhalt	10x4x1g

### Eimer

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	
Zusammensetzung	Gewürz
Anwendung	
Dosierung	
Nährwerte /100g	



Produktfoto | Packshot

Säuregehalt	
Mikrobiologie	Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988 Salmonellen Neg. /25g Staphylococcus aureus < 100/g Bacillus cereus < 10.000/g Escherichia coli < 10.000/g Sulphitred. Clostridien < 10.000/g Schimmelpilze < 100.000/g
Aflatoxin	Summe aus B1, B2, G1, G2 = max. 10 ppb; Aflatoxin B1 = max. 5ppb
Cumaringehalt	
Lagerbedingungen	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
MHD	Mindestens 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung
allergene Inhaltsstoffe	<b>Keine enthalten.</b> Gem. Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27. November 2007 zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des europäischen Parlaments hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten.
Angaben Gentechnik	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003