

Produktinformation

Brotgewürz - Spezie per pane - Bread seasoning

GEWÜRZMISCHUNG GROB - MISCELA DI SPEZIE, GRANA GROSSA - COARSELY GROUND

Dose

Artikelbezeichnung	Brotgewürz - Spezie per pane - Bread seasoning
Zusatz	gewürzmischung grob - Miscela di spezie, grana grossa - coarsely ground
Sortiment	Mix
Art.-Nr.	656
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Brotgewürz ist eine herzhaftere, rustikale Gewürzmischung zum Brot backen oder auch im Dekorbereich für verschiedene Gebäckarten einsetzbar.
Etiketteninformation Italienisch	Spezie per pane AROMICA® è una miscela di spezie rustica e vigorosa, ideale per aromatizzare gli impasti per pane e per decorare svariati prodotti da forno.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Bread Seasoning is an appetising, rustic-style seasoning for use in breadmaking or as a decoration on various types of pastries.
EAN	4260046716563
Inhalt	180g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / M

Karton

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	

Eimer

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	



Produktfoto | Packshot

Zusammensetzung	spezie (coriandolo, finocchio, comino, anice, fieno greco).
Anwendung	
Dosierung	
Nährwerte /100g	
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
Afiatoxin	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	Keine enthalten. 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