



Gyros grün

Gewürz - Kräut zubereitung

Art.-Nr.: 2765305

EAN-Nr.: 43 17471 53056 8

Art.-Nr.	2705305 = 100 g	2725305 = 500 g
	2715571 = 250 g	2775305 = 5 kg

1. Produktbeschreibung

Aussehen:	grünlich
Geruch:	aromatisch
Geschmack:	würzig, salzig
Konsistenz:	grob-feine Mischung
Zutaten:	Knoblauch, gekörnte Brühe [Würze, Speisesalz, pflanzliches Fett (Palm)], Geschmacksverstärker E 621, Pfeffer, Petersilie, Zwiebel, Majoran, Oregano

2. Anwendungsempfehlung

Gewürz - Kräut zubereitung für Gyros- und andere Fleischspezialitäten, auch zum Grillen und Braten geeignet.

Zugabe: 15 g für 1 kg Masse

3. Lagerbedingungen und Haltbarkeit

Verschlossen, trocken und dunkel unter 15 °C lagernd, mindestens 18 Monate haltbar; (siehe Etikett)

4. Produktspezifische Merkmale

Mikrobiologische Werte

	Richtwerte:*	Warnwerte:*	Methode: §64 LFGB *Angaben: KBE/g
Salmonellen in 25g:	-	n.n.	
Staphylococcus aureus:	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	
Bacillus cereus:	$1,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^5$	
Escherichia coli:	$1,0 \times 10^4$	-	
Sulfitreduzierende Clostridien:	$1,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^5$	
Schimmelpilze:	$1,0 \times 10^5$	$1,0 \times 10^6$	

Mykotoxine gemäß der Alfatoxin - VO in der jeweils geltenden Fassung

Die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte für Gewürze (DGHM Stand 2005) werden eingehalten.

Die Angaben werden nur im Rahmen der statistischen Sicherheit des Probenahmeverfahrens nach DIN EN ISO 948/2009 zugesichert.

Nährwertangaben*)

Energie (kcal/100g):	298
Energie (kJ/100g):	1.251
Fett (g/100g):	4,6
davon gesättigte FS (g/100g):	1,1
Kohlenhydrate (g/100g):	33,5
davon Zucker (g/100g):	29,2
Eiweiß (g/100g):	30,1
Salz (g/100g):	11,3

*) Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen, sind errechnet und basieren auf Lieferanten-, und Literaturangaben und auf Analysen zu den verwendeten Rohstoffen / Produkten.

5. Allergene

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß der VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II

	nein	ja	Bemerkung/Herkunft
Glutenhaltiges Getreide u.-erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere u.-erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eier u. Eierzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fisch u.-erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse u.-erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Gyros grün

Gewürz - Kräut zubereitung

Art.-Nr.: 2765305

EAN-Nr.: 43 17471 53056 8

Soja u.-erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch u.-erzeugnisse einschl. Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u.-erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie u.-erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf u. Senferzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen u.-erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid u. Sulfite in Konzentration v. > 10 mg/kg od. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine u. -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere u. -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Die Angaben basieren auf den Aussagen unserer Lieferanten. Eine Haftung für unrichtige Angaben wird nicht übernommen. Bei Mischungen beziehen sich die Angaben ausschließlich auf die rezepturmäßig zugesetzten Bestandteile. Wir arbeiten bei der Lagerung und Abfüllung unserer Gewürze mit großer Sorgfalt, um Kreuzkontaminationen mit Spuren allergieauslösender Stoffe zu vermeiden. Aufgrund möglicher Kreuzkontaminationen bei unseren Vorlieferanten und angesichts der möglichen Nachweisgrenzen von Spuren potentieller Allergene können wir diesbezüglich keine Garantie für ihr Nichtvorhandensein übernehmen.

6. Kennzeichnung GVO:

Das Produkt ist gemäß EG - VO 1829 / 2003 und 1830 / 2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

7. Verpackung

Polybeutel bis zu 5 kg

Siegelrandbeutel ab 500 g - 10 kg

Polyfasersäcke ab 25 kg

Kunststoffeimer mit Polyeinlage ab 5 kg - 20 kg

8. Anmerkungen

Wir bestätigen, daß weder in unserem Betrieb noch auf unsere Veranlassung hin, die von uns gelieferten Produkte bestrahlt, begast oder genmanipuliert sind.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), dem gültigen europäischen Recht, der Bedarfsgegenständeverordnung (BGV) sowie den Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Herstellung/Abpackung erfolgt nach HACCP-Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit getroffen wurden.