

	<b>Produktspezifikation</b>  <b>BIO Kurkuma gemahlen</b>  Artikelnummer: 53550	Version: 08
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a> <a href="http://www.gb-foods.de">www.gb-foods.de</a>		Seite 1 von 5  DE-ÖKO-006

### 1. Allgemeine Artikelinformationen

Verkehrsbezeichnung:	BIO Kurkuma gemahlen
Ggf Frischeverhältnis / Konzentrierungsfaktor:	100 %
Ursprungsland:	Indien
Zutaten (absteigend, mit %):	Kurkuma, 100 %

### 2. Beschreibung / Herstellprozess

Kurkuma (*Curcuma longa*) ist eine Pflanzenart aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceae). Die traditionell aus der Pflanze gewonnene Substanz Curcumin dient außer als Geschmacksträger auch als gelber Farbstoff, unter anderem zur Färbung von Lebensmitteln. Das Produkt kann im rohen und verarbeiteten Zustand mit oder ohne andere Lebensmittel verzehrt werden.

Das Produkt sollte vor dem Verzehr durcherhitzt werden. Es kann mit oder ohne andere Lebensmittel verzehrt werden.



### 3. Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe:	Fein gemahlenes, gelb / oranges Pulver, Abweichungen sind möglich
Konsistenz:	Pulver
Geruch / Geschmack:	Arttypisch, würzig, ohne Fremdgeruch /-geschmack

Geändert am:	17.11.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Gesamtkeimzahl
Geprüft am:	17.11.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	17.11.2022	Günther Braun	

	<b>Produktspezifikation</b>  <b>BIO Kurkuma gemahlen</b>  Artikelnummer: 53550	Version: 08
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a> <a href="http://www.gb-foods.de">www.gb-foods.de</a>		Seite 2 von 5  DE-ÖKO-006

#### 4. Chemische und physikalische Kennzahlen

Parameter	Min.	Max.	Einheit
Wassergehalt / Feuchtigkeit		12	%
Curcumin	2	3	%
Zusätze	-	-	-

#### 5. Rückstände und Kontaminationen

Parameter	Anforderungen
Pestizidrückstände	BNN-Orientierungswert: 0,01mg/kg für Einzelsubstanzen, max. 2 Substanzen nachweisbar.
Kontaminationen und chemische Rückstände	Gemäß der EU-VO zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminationen in Lebensmitteln in der geltenden Fassung.

#### 6. Mikrobiologische Kennzahlen

Parameter	Grenzwert	Einheit
Aerobe Gesamtkeimzahl	2.500.000	KbE/g
Hefen	10.000	KbE/g
Schimmel	10.000	KbE/g
Enterobakterien	10.000	KbE/g
Escherichia Coli	negativ	KbE/g
Salmonellen	negativ	/25 g

#### 7. Nährwerte

	Einheit	Angaben je 100 g
<b>Brennwert</b>	Kcal / kJ	367/1542
<b>Fett</b>	g	9,9
<b>- davon gesättigte Fettsäuren</b>	g	2,9
<b>Kohlenhydrate</b>	g	58,2
<b>- davon Zucker</b>	g	3,2
<b>Ballaststoffe</b>	g	6,7
<b>Eiweiß</b>	g	7,8
<b>Salz</b>	mg	38

Ursprung der Angaben:  
 die Daten wurden berechnet/  
 vom Lieferanten analysiert

Geändert am:	17.11.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Gesamtkeimzahl
Geprüft am:	17.11.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	17.11.2022	Günther Braun	

	<b>Produktspezifikation</b>  <b>BIO Kurkuma gemahlen</b>  Artikelnummer: 53550	Version: 08
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a> <a href="http://www.gb-foods.de">www.gb-foods.de</a>		Seite 3 von 5  DE-ÖKO-006

## 8. Verpackung und Haltbarkeit

Rohware Verpackung:	20 kg Polypropylen Säcke (Konformitätserklärung Anhang)
Kunden Verpackung:	2kg, 1kg, 500gr, 250gr und 200gr Doypack (Konformitätserklärung Anhang)
MHD ab Produktion:	24 Monate
Lagerbedingungen:	Originalverpackt, kühl und trocken. (<20 °C und max. 65 % relative Luftfeuchtigkeit)

## 9. Zertifikate

GB Food GmbH ist IFS Wholesale und BIO zertifiziert. Bitte beachten Sie, dass nicht all unsere Lieferanten nach BRC oder IFS-Standard zertifiziert sind, aber über ein geprüftes Qualitäts- bzw. Risikomanagement verfügen.

## 10. GVO Status

Das Produkt muss gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel nicht gekennzeichnet werden.

## 11. Allergene

Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG	Im Produkt enthalten  Ja: + Nein: -	Durch Kreuzkontamination im Produkt enthalten:  Ja: + Nein: -
Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	-	-
Schalenfrüchte, d. h. Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pekannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Makadamianüsse und Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-

Geändert am:	17.11.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Gesamtkeimzahl
Geprüft am:	17.11.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	17.11.2022	Günther Braun	



Brunnenhausweg 15  
91583 Schillingsfürst  
Tel: +49 9868 934 2084  
E-Mail: [info@gb-foods.com](mailto:info@gb-foods.com)  
[www.gb-foods.de](http://www.gb-foods.de)

## Produktspezifikation

### BIO Kurkuma gemahlen

Artikelnummer: 53550

Version: 08

Gültig ab:  
06.07.2022

Seite 4 von 5



DE-ÖKO-006

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub> .	-	-
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste	Im Produkt enthalten	Durch Kreuzkontamination im Produkt enthalten:
	Ja: + Nein: -	Ja: + Nein: -
<b>Rechtliche Allergene</b>		
Weizen	-	-
Roggen	-	-
Gerste	-	-
Hafer	-	-
Dinkel	-	-
Kamut	-	-
Gluten	-	-
Krebstiere	-	-
Ei	-	-
Fische	-	-
Erdnüsse	-	-
Soja	-	-
Milch	-	-
Mandeln	-	-
Haselnüsse	-	-
Walnüsse	-	-
Kaschunüsse	-	-
Pekannüsse	-	-
Paranüsse	-	-
Pistazien	-	-
Macadamianüsse/Queenslandnüsse	-	-
Nüsse (Schalenfrüchte)	-	-
Sellerie	-	-
Senf	-	-
Sesamsamen	-	-
Schwefeldioxid und Sulfite (E220–E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>	-	-
Lupinen	-	-
Weichtiere	-	-
<b>Zusätzliche Allergene</b>		
Laktose	-	-
Kakao	-	-

Geändert am:	17.11.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Gesamtkeimzahl
Geprüft am:	17.11.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	17.11.2022	Günther Braun	

	<b>Produktspezifikation</b>  <b>BIO Kurkuma gemahlen</b>  Artikelnummer: 53550	Version: 08
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a> <a href="http://www.gb-foods.de">www.gb-foods.de</a>		Seite 5 von 5  DE-ÖKO-006

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste	Im Produkt enthalten	Durch Kreuzkontamination im Produkt enthalten:
	Ja: + Nein: -	Ja: + Nein: -
Glutamat (E620–E625)	-	-
Huhn	-	-
Koriander	-	-
Mais	-	-
Hülsenfrüchte	-	-
Rindfleisch	-	-
Schweinefleisch	-	-
Karotten	-	-

## 12. Rechtlicher Status

Das Produkt entspricht den **deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen** nach der jeweils aktuell geltenden Fassung, sowie der **aktuellen EU-Verordnung über den ökologischen Landbau**.

Das Produkt besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen, noch enthält es solche oder wird aus diesen hergestellt. Somit besteht keine Kennzeichnungspflicht. In Produkt und Verpackung ist kein absichtlich technisch hergestelltes Nanomaterial enthalten, so dass diese nicht kennzeichnungspflichtig sind. Die Ware wurde **keiner künstlich ionisierenden** Strahlung ausgesetzt.

Diese Spezifikation enthält Richtwerte. Schwankungen in Aussehen, Zusammensetzung, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen. Obige Spezifikation basiert auf Angaben unserer Lieferanten. Wir empfehlen, die Eignung unserer Produkte durch eigene Versuche zu prüfen.

Geändert am:	17.11.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Gesamtkeimzahl
Geprüft am:	17.11.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	17.11.2022	Günther Braun	