



Produktspezifikation

Artikelnummer	10300397			
Produktbezeichnung	OREGANO GEREBELT			
Verkehrsbezeichnung	OREGANO			
Gebindegröße	5.0 kg			
Anwendungsmenge	NACH GESCHMACK			
Anwendung	ZUR VERWENDUNG FUER TOMATEN- UND NUDELGERICHTE, GRATINS, SALATE, PIZZEN UND MEDITERRANEN SPEZIALTAETEN ALLER ART.			
Technologische Eigenschaften	---			
Farbe/ Aussehen/ Konsistenz	GRUEN-BRAEUNLICH			
Geschmackstendenz	WUERZIG, KRAEFTIG, HERB			
Zutaten	---			
Chem.-phys. Daten	ätherisches Öl [ml/100g]	MIN. 1,8 ML / 100G		
	Asche [%]	MAX. 10 %		
Mikrobiologische Daten	Mesophile Aerobe Gesamtkeimzahl	MAX. 5.000.000	KbE/g	PC, 72h, 30°C
	Schimmel	MAX. 10.000	KbE/g	YGC, 72h, 25°C
	Hefen	MAX. 10.000	KbE/g	YGC, 72h, 25°C
	Coliforme	MAX. 100.000	KbE/g	VRB, 24h, 30°C
	E. coli	MAX. 10.000	KbE/g	Rapid, 24h, 44°C
	Salmonella	NEG.	KbE/25g	§64 LFGB, L 00.00-20
	Listeria monocytogenes	NEG.	KbE/25g	L00.00-32, §64 LFGB
Lager- und Transportbedingungen	trocken, lichtgeschützt, Umgebungstemperatur			
Mindesthaltbarkeit	12 MONATE			
Restlaufzeit	6 Monate			

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.



Spice & Extracting Technology

Methode zur sensorischen Prüfung 0,5 G/100 ML WARMES WASSER

Zolltarifnummer 12119086

Deklarationsempfehlung OREGANO

Nährwertangaben / Angebotsform (g/100g)

Nährwerte	Je 100g	% der Referenzmenge*	Nährwert Referenzmenge*
Brennwerte kcal	365 kcal	18%	2000 kcal
Brennwerte kJ	1533 kJ	18%	8400 kJ
Fett	10,3 g	15%	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g	10%	20 g
Kohlenhydrate	49,5 g	19%	260 g
davon Zucker	49,0 g	54%	90 g
Ballaststoffe	14,9 g		
Protein	11,0 g	22%	50 g
Salz (Natrium x 2.5)	0,05 g	1%	6 g
Natrium	0,02 g	1%	2.4 g

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).

Die Inhalte der Spezifikation entsprechen unserem Kenntnisstand bei der Erstellung, sie befreien den Kunden nicht von eigenen Prüfungspflichten. Die Deklarationsempfehlung gilt nur für das auf diesem Formular spezifizierte Produkt und die entsprechende Verwendung des Produkts. Ab Gefahrenübergang ist der Kunde selbst für das gelieferte Produkt und die Einhaltung etwaiger Rechtsvorschriften (etwa bei /durch Lagerung, Weiterbearbeitung, Weiterveräußerung, etc.) verantwortlich. Die Auslegung der Regelungen in dieser Spezifikation und jegliche Streitigkeit im Zusammenhang mit diesen unterfallen dem in Deutschland jeweils geltenden Recht und Rechtsverständnis, die Anwendung des UN-Kaufrechts (CISG) und des Kollisionsrechts wird hiermit ausdrücklich ausgeschlossen. Der letzte Satz gilt nur, wenn und soweit keine anderweitige vorrangige Vereinbarung getroffen ist.

Erstellt am: 05.01.1999. Geändert am: 27.09.2016. Gedruckt am: 17.08.2017

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestraße 25, 49201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchsspice.com

10300397 OREGANO GEREBELT

Seite 2 von 6



Spice & Processing, Fachwissen

Erklärung zu allergenen Zutaten und Spuren bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß Verordnung (EU) NR. 1169/2011

Allergene	Als Zutat enthalten	Wenn ja, Zutat	Im Unternehmen vorhanden	Kreuzkontaminations- risiko
1 Gluten haltige Getreide u.- erzeugnisse	nein		ja	nein
2 Krebstiere und -erzeugnisse	nein		ja	nein
3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	nein		ja	nein
8 Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	ja
10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	ja
11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂	nein		ja	nein
13 Lupine und -erzeugnisse	nein		nein	nein
14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein



Herb & Essensstoffe Extraktstoffe

Erklärung zu allergenen Zutaten und Spuren bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste

Allergene	Als Zutat enthalten	Wenn ja, Zutat	Im Unternehmen vorhanden	Kreuzkontaminations- risiko
1	Kuhmilchprotein	nein	ja	nein
2	Laktose	nein	ja	nein
3	Hühnerei	nein	ja	nein
4	Sojaprotein	nein	ja	nein
5	Sojaöl	nein	ja	nein
6	Gluten	nein	ja	nein
7	Weizen	nein	ja	nein
8	Roggen	nein	ja	nein
9	Rind	nein	ja	nein
10	Schwein	nein	ja	nein
11	Huhn	nein	ja	nein
12	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein
13	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein
14	Mais	nein	ja	nein
15	Kakao	nein	ja	ja
16	Hefe	nein	ja	nein
17	Hülsenfrüchte	nein	ja	ja
18	Schalfrüchte (Nüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein
19	Nussöl	nein	ja	nein
20	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
21	Erdnussöl	nein	nein	nein
22	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein
23	Sesamöl	nein	ja	nein
24	Glutamat	nein	ja	nein
25	Sulfit (E220 bis E 228)	nein	ja	nein
26	Benzoesäure und PHB (E 210 bis E 219)	nein	ja	nein
27	Azo-Farbstoffe	nein	ja	nein
28	Tartrazin (E 102)	nein	ja	nein

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestraße 25, 48201 Dispen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchsspice.com



Wies & Wessnitzer, Durlach

Allergene	Als Zutat enthalten	Wenn ja, Zutat	Im Unternehmen vorhanden	Kreuzkontaminations- risiko
29 Zimt	nein		ja	ja
30 Vanille	nein		ja	ja
31 Koriander	nein		ja	ja
32 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	ja
33 Umbellifereae	nein		ja	ja
34 Umbellifereae	nein		ja	ja



Spezial Gewürze & Aromen

Allgemein gültiger Anhang zu Spezifikationen

Allgemeine rechtliche Konformität

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns vertriebenen Produkte den zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen und für die menschliche Ernährung geeignet sind.

Pflanzenschutzmittel und Rückstände

Unsere Produkte entsprechen den gesetzlichen Anforderungen der Europäischen Union und Deutschland in Bezug auf Rückstände und Kontaminanten (also auch in Bezug auf Pestizide, Insektizide, Schwermetalle sowie Nitrate und Nitrite) (u.a. Rückstandshöchstmengenverordnung (RHmV), VO (EG) 396/2005 und der EU-Verordnung (EG) 1881/2006).

Genetisch modifizierte Organismen (GMO)

Wir vertreiben keine Produkte, die gemäß Verordnung (EU) 1829/2003 kennzeichnungspflichtig sind. Zur Sicherstellung dieser Zielsetzung liegen von allen Lieferanten für die an uns gelieferten Rohstoffe Bestätigungen über die Konformität mit den europäischen gesetzlichen Anforderungen vor. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht werden für kritische Rohwaren regelmäßige Untersuchungen durchgeführt, um die Verkehrsfähigkeit in Bezug auf gentechnisch veränderte Bestandteile zu prüfen.

Daher können wir bestätigen, dass mit Inkrafttreten der GMO-Verordnung (EG) 1829/2003 keine Kennzeichnungspflicht für unsere Produkt besteht. Darüber hinaus fallen unsere Produkte nicht unter den Geltungsbereich der Verordnung (EG) 1830/2003.

Verpackung und Bedarfsgegenstände

Die von uns verwendeten Verpackungen sowie die Anlagen, auf denen die gelieferten Produkte hergestellt werden, entsprechen den Anforderungen des Deutschen und Europäischen Rechts und sind somit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (u.a. Verordnung (EU) 1907/2006 (REACH), VO (EU) 1935/2004, VO (EU) Nr. 10/2011).

HACCP-Konzept

Im Zuge der EU-Basisverordnung (EG) 178/2002 sowie der Hygieneverordnung (EG) 853/2004 sind wir und auch die für uns produzierenden Unternehmen verpflichtet, eine Risikobewertung der Produkte, Anlagen und Produktionsbereiche durchzuführen. Diese Risikobewertung wurde in Form des HACCP-Konzeptes basierend auf den Grundsätzen der Codex Alimentarius Kommission durchgeführt. Das HACCP-Konzept wird laufend überwacht und in regelmäßigen Abständen neu bewertet.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.



Produktspezifikation

Artikelnummer	10300437			
Produktbezeichnung	PETERSILIE GEREBELT			
Verkehrsbezeichnung	Petersilie			
Gebindegröße	10.0 kg			
Anwendungsmenge	nach Geschmack			
Anwendung	für klare oder gebundene Suppen, Eintöpfe, Saucen, Eier-, Nudel-, Fisch- und Geflügelgerichte			
Farbe/ Aussehen/ Konsistenz	grünes gerebeltes Kraut mit geringem Stengelanteil			
Geschmackstendenz	aromatisch, würzig			
Zutaten	Petersilie			
Chem.-phys. Daten	Asche [%]	MAX. 12,0 %		
	säureunlösliche Asche [%]	MAX. 1,5 %		
	Feuchtigkeit [%]	max. 7,5 %		
Mikrobiologische Daten	Mesophile Aerobe Gesamtkeimzahl	MAX. 500.000	KbE/g	PC, 72h, 30°C
	Schimmel	MAX. 5.000	KbE/g	YGC, 72h, 25°C
	Hefen	MAX. 500	KbE/g	YGC, 72h, 25°C
	Coliforme	MAX. 10.000	KbE/g	VRB, 24h, 30°C
	E. coli	MAX. 10	KbE/g	Rapid, 24h, 44°C
	Enterobacteriaceen	MAX. 10.000	KbE/g	VRBD, 24h, 37°C
	Salmonella	NEG.	KbE/25g	§64 LFGB, L 00.00-20
	Staphylococcus aureus	MAX. 100	KbE/g	§64 LFGB, L 00.00-55
	Bacillus cereus	MAX. 1000	KbE/g	§64 LFGB, L 00.00-25
Lager- und Transportbedingungen	trocken, Umgebungstemperatur			
Mindesthaltbarkeit	12 Monate			
Restlaufzeit	6 Monate			
Methode zur sensorischen Prüfung	direkt geruchlich und geschmacklich beurteilen			
Zolltarifnummer	07129090			
Deklarationsempfehlung	Petersilie (bei Dosierung <2%: Kräuter oder Gewürze)			

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.



Spice & Fermentation Technology

Nährwertangaben / Angebotsform (g/100g)

Nährwerte	je 100g	% der Referenzmenge*	Nährwert Referenzmenge*
Brennwerte kcal	307 kcal	15%	2000 kcal
Brennwerte kJ	1292 kJ	15%	8400 kJ
Fett	1,9 g	3%	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	1%	20 g
Kohlenhydrate	36,7 g	14%	260 g
davon Zucker	23,9 g	27%	90 g
Ballaststoffe	22,3 g		
Protein	23,2 g	46%	50 g
Salz (Natrium x 2.5)	0,43 g	7%	6 g
Natrium	0,17 g	7%	2.4 g

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).

Die Inhalte der Spezifikation entsprechen unserem Kenntnisstand bei der Erstellung, sie befreien den Kunden nicht von eigenen Prüfungspflichten. Die Deklarationsempfehlung gilt nur für das auf diesem Formular spezifizierte Produkt und die entsprechende Verwendung des Produkts. Ab Gefahrenübergang ist der Kunde selbst für das gelieferte Produkt und die Einhaltung etwaiger Rechtsvorschriften (etwa bei /durch Lagerung, Weiterbearbeitung, Weiterveräußerung, etc.) verantwortlich. Die Auslegung der Regelungen in dieser Spezifikation und jegliche Streitigkeit im Zusammenhang mit diesen unterfallen dem in Deutschland jeweils geltenden Recht und Rechtsverständnis, die Anwendung des UN-Kaufrechts (CISG) und des Kollisionsrechts wird hiermit ausdrücklich ausgeschlossen. Der letzte Satz gilt nur, wenn und soweit keine anderweitige vorrangige Vereinbarung getroffen ist.

Erstellt am: 23.06.2010. Geändert am: 12.07.2017. Gedruckt am: 17.08.2017

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestraße 25, 49201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchsspice.com
10300437 PETERSILIE GEREBELT

Seite 2 von 6



Spezial-Ölverarbeitung - Lebensmittel

Erklärung zu allergenen Zutaten und Spuren bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß Verordnung (EU) NR. 1169/2011

Allergene	Als Zutat enthalten	Wenn ja, Zutat	Im Unternehmen vorhanden	Kreuzkontaminations- risiko
1	Gluten haltige Getreide u.- erzeugnisse	nein	ja	nein
2	Krebstiere und -erzeugnisse	nein	ja	nein
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	nein	ja	nein
8	Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	ja
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	ja
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2	nein	ja	nein
13	Lupine und -erzeugnisse	nein	nein	nein
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestraße 25, 49201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchsspice.com



www.fuchsspice.com

Erklärung zu allergenen Zutaten und Spuren bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste

Allergene	Als Zutat enthalten	Wenn ja, Zutat	Im Unternehmen vorhanden	Kreuzkontaminations- risiko
1	Kuhmilchprotein	nein	ja	nein
2	Laktose	nein	ja	nein
3	Hühnerei	nein	ja	nein
4	Sojaprotein	nein	ja	nein
5	Sojaöl	nein	ja	nein
6	Gluten	nein	ja	nein
7	Weizen	nein	ja	nein
8	Roggen	nein	ja	nein
9	Rind	nein	ja	nein
10	Schwein	nein	ja	nein
11	Huhn	nein	ja	nein
12	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein
13	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein
14	Mais	nein	ja	nein
15	Kakao	nein	ja	ja
16	Hefe	nein	ja	nein
17	Hülsenfrüchte	nein	ja	ja
18	Schalfrüchte (Nüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein
19	Nussöl	nein	ja	nein
20	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
21	Erdnussöl	nein	nein	nein
22	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein
23	Sesamöl	nein	ja	nein
24	Glutamat	nein	ja	nein
25	Sulfit (E220 bis E 228)	nein	ja	nein
26	Benzoesäure und PHB (E 210 bis E 219)	nein	ja	nein
27	Azo-Farbstoffe	nein	ja	nein
28	Tartrazin (E 102)	nein	ja	nein

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestraße 25, 48201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchsspice.com

10900437 PETERSILIE GEREBELT



Spezial & Hausgemachte Gewürze

Allergene	Als Zutat enthalten	Wenn ja, Zutat	Im Unternehmen vorhanden	Kreuzkontaminations- risiko
29 Zimt	nein		ja	ja
30 Vanille	nein		ja	ja
31 Koriander	nein		ja	ja
32 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	ja
33 Umbellifereae	ja	Petersilie	ja	ja
34 Umbellifereae	ja		ja	ja



Allgemein gültiger Anhang zu Spezifikationen

Allgemeine rechtliche Konformität

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns vertriebenen Produkte den zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen und für die menschliche Ernährung geeignet sind.

Pflanzenschutzmittel und Rückstände

Unsere Produkte entsprechen den gesetzlichen Anforderungen der Europäischen Union und Deutschland in Bezug auf Rückstände und Kontaminanten (also auch in Bezug auf Pestizide, Insektizide, Schwermetalle sowie Nitrate und Nitrite) (u.a. Rückstandshöchstmengenverordnung (RHmV), VO (EG) 396/2005 und der EU-Verordnung (EG) 1881/2006).

Genetisch modifizierte Organismen (GMO)

Wir vertreiben keine Produkte, die gemäß Verordnung (EU) 1829/2003 kennzeichnungspflichtig sind. Zur Sicherstellung dieser Zielsetzung liegen von allen Lieferanten für die an uns gelieferten Rohstoffe Bestätigungen über die Konformität mit den europäischen gesetzlichen Anforderungen vor. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht werden für kritische Rohwaren regelmäßige Untersuchungen durchgeführt, um die Verkehrsfähigkeit in Bezug auf gentechnisch veränderte Bestandteile zu prüfen.

Daher können wir bestätigen, dass mit Inkrafttreten der GMO-Verordnung (EG) 1829/2003 keine Kennzeichnungspflicht für unsere Produkt besteht. Darüber hinaus fallen unsere Produkte nicht unter den Geltungsbereich der Verordnung (EG) 1830/2003.

Verpackung und Bedarfsgegenstände

Die von uns verwendeten Verpackungen sowie die Anlagen, auf denen die gelieferten Produkte hergestellt werden, entsprechen den Anforderungen des Deutschen und Europäischen Rechts und sind somit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (u.a. Verordnung (EU) 1907/2006 (REACH), VO (EU) 1935/2004, VO (EU) Nr. 10/2011).

HACCP-Konzept

Im Zuge der EU-Basisverordnung (EG) 178/2002 sowie der Hygieneverordnung (EG) 853/2004 sind wir und auch die für uns produzierenden Unternehmen verpflichtet, eine Risikobewertung der Produkte, Anlagen und Produktionsbereiche durchzuführen. Diese Risikobewertung wurde in Form des HACCP-Konzeptes basierend auf den Grundsätzen der Codex Alimentarius Kommission durchgeführt. Das HACCP-Konzept wird laufend überwacht und in regelmäßigen Abständen neu bewertet.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.



Produktspezifikation

Artikelnummer	10310017			
Produktbezeichnung	KRAEUTER DER PROVENCE KRAEUTERMISCHUNG			
Verkehrsbezeichnung	Kräutermischung			
Gebindegröße	10.0 kg			
Anwendungsmenge	nach Bedarf			
Anwendung	zur UNIVERSELLEN Verwendung In der MEDITERRANEN Küche. ideal auch als DEKORATIVE Außenwürzung.			
Technologische Eigenschaften	---			
Farbe/ Aussehen/ Konsistenz	grüne, geschnittene bzw. gerebelte Kräuter			
Zutaten	Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut, Majoran, BASILIKUM, Oregano			
Mikrobiologische Daten	Schimmel	max. 100.000	KbE/g	YGC, 72h, 25°C
	E. coli	max. 10.000	KbE/g	Rapid, 24h, 44°C
	Salmonella	neg.	KbE/25g	§64 LFGB, L 00.00-20
	sulfitreduzierende Clostridien	max. 10.000	KbE/g	TSC, 72h, 37°C
	Bacillus cereus	max. 10.000	KbE/g	§64 LFGB, L 00.00-25
Lager- und Transportbedingungen	trocken, Umgebungstemperatur			
Mindesthaltbarkeit	12 Monate			
Restlaufzeit	6 Monate			
Methode zur sensorischen Prüfung	visuell			
Zolltarifnummer	21039090			
Deklarationsempfehlung	Kräuter (bei Dosierung bis 2 %)			

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestraße 25, 49201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchsspice.com
10310017 KRAEUTER DER PROVENCE

Seite 1 von 6

KRAEUTERMISCHUNG



Spice & Flavouring Technology

Nährwertangaben / Angebotsform (g/100g)

Nährwerte	Je 100g	% der Referenzmenge*	Nährwert Referenzmenge*
Brennwerte kcal	394 kcal	20%	2000 kcal
Brennwerte kJ	1651 kJ	20%	8400 kJ
Fett	11,8 g	17%	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,0 g	15%	20 g
Kohlenhydrate	51,5 g	20%	260 g
davon Zucker	50,9 g	57%	90 g
Ballaststoffe	19,8 g		
Protein	8,3 g	17%	50 g
Salz (Natrium x 2.5)	0,13 g	2%	6 g
Natrium	0,05 g	2%	2.4 g

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).

Die Inhalte der Spezifikation entsprechen unserem Kenntnisstand bei der Erstellung, sie befreien den Kunden nicht von eigenen Prüfungspflichten. Die Deklarationsempfehlung gilt nur für das auf diesem Formular spezifiziertere Produkt und die entsprechende Verwendung des Produkts. Ab Gefahrenübergang ist der Kunde selbst für das gelieferte Produkt und die Einhaltung etwaiger Rechtsvorschriften (etwa bei /durch Lagerung, Weiterbearbeitung, Weiterveräußerung, etc.) verantwortlich. Die Auslegung der Regelungen in dieser Spezifikation und jegliche Streitigkeit im Zusammenhang mit diesen unterfallen dem in Deutschland jeweils geltenden Recht und Rechtsverständnis, die Anwendung des UN-Kaufrechts (CISG) und des Kollisionsrechts wird hiermit ausdrücklich ausgeschlossen. Der letzte Satz gilt nur, wenn und soweit keine anderweitige vorrangige Vereinbarung getroffen ist.

Erstellt am: 15.09.2000. Geändert am: 19.06.2017. Gedruckt am: 17.08.2017

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestraße 25, 49201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchsspice.com
10310017 KRAEUTER DER PROVENCE

Seite 2 von 6

KRAEUTERMISCHUNG



Spice & Herb Processing Technology

Erklärung zu allergenen Zutaten und Spuren bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß Verordnung (EU) NR. 1169/2011

Allergene	Als Zutat enthalten	Wenn ja, Zutat	Im Unternehmen vorhanden	Kreuzkontaminations- risiko
1 Gluten haltige Getreide u.- erzeugnisse	nein		ja	nein
2 Krebstiere und -erzeugnisse	nein		ja	nein
3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	nein		ja	nein
8 Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	ja
10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	ja
11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂	nein		ja	nein
13 Lupine und -erzeugnisse	nein		nein	nein
14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestraße 25, 48201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchsspice.com

10310017 KRAEUTER DER PROVENCE

KRAEUTERMISCHUNG



Spezial & Hausbäckerei Backwaren

Erklärung zu allergenen Zutaten und Spuren bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste

Allergene	Als Zutat enthalten	Wenn ja, Zutat	Im Unternehmen vorhanden	Kreuzkontaminations- risiko
1 Kuhmilchprotein	nein		ja	nein
2 Laktose	nein		ja	nein
3 Hühnerei	nein		ja	nein
4 Sojaprotein	nein		ja	nein
5 Sojajöl	nein		ja	nein
6 Gluten	nein		ja	nein
7 Weizen	nein		ja	nein
8 Roggen	nein		ja	nein
9 Rind	nein		ja	nein
10 Schwein	nein		ja	nein
11 Huhn	nein		ja	nein
12 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
13 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
14 Mais	nein		ja	nein
15 Kakao	nein		ja	ja
16 Hefe	nein		ja	nein
17 Hülsenfrüchte	nein		ja	ja
18 Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
19 Nussöl	nein		ja	nein
20 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
21 Erdnussöl	nein		nein	nein
22 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
23 Sesamöl	nein		ja	nein
24 Glutamat	nein		ja	nein
25 Sulfit (E220 bis E 228)	nein		ja	nein
26 Benzoesäure und PHB (E 210 bis E 219)	nein		ja	nein
27 Azo-Farbstoffe	nein		ja	nein
28 Tartrazin (E 102)	nein		ja	nein

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestraße 25, 48201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchsspice.com

10310017 KRAEUTER DER PROVENCE

KRAEUTERMISCHUNG



Spezial & Essenszusatz Technologie

Allergene	Als Zutat enthalten	Wenn ja, Zutat	Im Unternehmen vorhanden	Kreuzkontaminations- risiko
29 Zimt	nein		ja	ja
30 Vanille	nein		ja	ja
31 Koriander	nein		ja	ja
32 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	ja
33 Umbellifereae	nein		ja	ja
34 Umbellifereae	nein		ja	ja

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.
FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestraße 25, 49201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchsspice.com



Spice Technology

Allgemein gültiger Anhang zu Spezifikationen

Allgemeine rechtliche Konformität

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns vertriebenen Produkte den zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen und für die menschliche Ernährung geeignet sind.

Pflanzenschutzmittel und Rückstände

Unsere Produkte entsprechen den gesetzlichen Anforderungen der Europäischen Union und Deutschland in Bezug auf Rückstände und Kontaminanten (also auch in Bezug auf Pestizide, Insektizide, Schwermetalle sowie Nitrate und Nitrite) (u.a. Rückstandshöchstmengenverordnung (RHmV), VO (EG) 396/2005 und der EU-Verordnung (EG) 1881/2006).

Genetisch modifizierte Organismen (GMO)

Wir vertreiben keine Produkte, die gemäß Verordnung (EU) 1829/2003 kennzeichnungspflichtig sind. Zur Sicherstellung dieser Zielsetzung liegen von allen Lieferanten für die an uns gelieferten Rohstoffe Bestätigungen über die Konformität mit den europäischen gesetzlichen Anforderungen vor. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht werden für kritische Rohwaren regelmäßige Untersuchungen durchgeführt, um die Verkehrsfähigkeit in Bezug auf gentechnisch veränderte Bestandteile zu prüfen.

Daher können wir bestätigen, dass mit Inkrafttreten der GMO-Verordnung (EG) 1829/2003 keine Kennzeichnungspflicht für unsere Produkt besteht. Darüber hinaus fallen unsere Produkte nicht unter den Geltungsbereich der Verordnung (EG) 1830/2003.

Verpackung und Bedarfsgegenstände

Die von uns verwendeten Verpackungen sowie die Anlagen, auf denen die gelieferten Produkte hergestellt werden, entsprechen den Anforderungen des Deutschen und Europäischen Rechts und sind somit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (u.a. Verordnung (EU) 1907/2006 (REACH), VO (EU) 1935/2004, VO (EU) Nr. 10/2011).

HACCP-Konzept

Im Zuge der EU-Basisverordnung (EG) 178/2002 sowie der Hygieneverordnung (EG) 853/2004 sind wir und auch die für uns produzierenden Unternehmen verpflichtet, eine Risikobewertung der Produkte, Anlagen und Produktionsbereiche durchzuführen. Diese Risikobewertung wurde in Form des HACCP-Konzeptes basierend auf den Grundsätzen der Codex Alimentarius Kommission durchgeführt. Das HACCP-Konzept wird laufend überwacht und in regelmäßigen Abständen neu bewertet.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestraße 25, 49201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchsspice.com
10310017 KRAEUTER DER PROVENCE

KRAEUTERMISCHUNG

Seite 6 von 6



Produktspezifikation

Artikelnummer	10312810	
Produktbezeichnung	SALATKRAEUTER	
Verkehrsbezeichnung	Gewürzmischung	
Gebindegröße	10.0 kg	
Anwendungsmenge	nach Bedarf	
Anwendung	für SALATSaucen, Dressings und DEKorWürzung	
Technologische Eigenschaften	—	
Farbe/ Aussehen/ Konsistenz	grün-weiße und WENIG rote Partikel, gerebelte Ware und Granulat	
Geschmackstendenz	Petersilie, Zwiebel, SELLERIE	
Zutaten	Kräuter, Gewürze (u.a. SELLERIE)	
Mikrobiologische Daten	AUF ANFRAGE	
	Mesophile Aerobe Gesamtkeimzahl	PC, 72h, 30°C
	Schimmel	YGC, 72h, 25°C
	Hefen	YGC, 72h, 25°C
	Coliforme	VRB, 24h, 30°C
Lager- und Transportbedingungen	trocken, lichtgeschützt, RAUMTEMPERATUR,	
Mindesthaltbarkeit	6 Monate	
Restlaufzeit	3 Monate	
Methode zur sensorischen Prüfung	0,4 g/100 ml warmes Wasser	
Zolltarifnummer	21039090	
Deklarationsempfehlung	Kräuter, Gewürze (u.a. SELLERIE) (bei Dosierung bis 4 %)	

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.



Nährwertangaben / Angebotsform (g/100g)

Nährwerte	Je 100g	% der Referenzmenge*	Nährwert Referenzmenge*
Brennwerte kcal	296 kcal	15%	2000 kcal
Brennwerte kJ	1242 kJ	15%	8400 kJ
Fett	2,7 g	4%	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	2%	20 g
Kohlenhydrate	37,3 g	14%	260 g
davon Zucker	29,7 g	33%	90 g
Ballaststoffe	25,3 g		
Protein	17,8 g	36%	50 g
Salz (Natrium x 2.5)	0,57 g	10%	6 g
Natrium	0,23 g	10%	2.4 g

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).

Die Inhalte der Spezifikation entsprechen unserem Kenntnisstand bei der Erstellung, sie befreien den Kunden nicht von eigenen Prüfungspflichten. Die Deklarationsempfehlung gilt nur für das auf diesem Formular spezifizierte Produkt und die entsprechende Verwendung des Produkts. Ab Gefahrenübergang ist der Kunde selbst für das gelieferte Produkt und die Einhaltung etwaiger Rechtsvorschriften (etwa bei /durch Lagerung, Weiterbearbeitung, Weiterveräußerung, etc.) verantwortlich. Die Auslegung der Regelungen in dieser Spezifikation und jegliche Streitigkeit im Zusammenhang mit diesen unterfallen dem in Deutschland jeweils geltenden Recht und Rechtsverständnis, die Anwendung des UN-Kaufrechts (CISG) und des Kollisionsrechts wird hiermit ausdrücklich ausgeschlossen. Der letzte Satz gilt nur, wenn und soweit keine anderweitige vorrangige Vereinbarung getroffen ist.

Erstellt am: 25.02.2003. Geändert am: 19.06.2017. Gedruckt am: 17.08.2017

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.



GENUSS & ERNÄHRUNG VERBUNDEN

Erklärung zu allergenen Zutaten und Spuren bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß Verordnung (EU) NR. 1169/2011

Allergene	Als Zutat enthalten	Wenn ja, Zutat	Im Unternehmen vorhanden	Kreuzkontaminations- risiko
1 Gluten haltige Getreide u.- erzeuignisse	nein		ja	nein
2 Krebstiere und -erzeuignisse	nein		ja	nein
3 Eier und daraus gewonnene Erzeuignisse	nein		ja	nein
4 Fische und daraus gewonnene Erzeuignisse	nein		ja	nein
5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeuignisse	nein		nein	nein
6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeuignisse	nein		ja	nein
7 Milch und daraus gewonnene Erzeuignisse (einschließlich Laktose)	nein		ja	nein
8 Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeuignisse	nein		ja	nein
9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeuignisse	ja	Sellerie	ja	ja
10 Senf und daraus gewonnene Erzeuignisse	nein		ja	ja
11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeuignisse	nein		ja	nein
12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2	nein		ja	nein
13 Lupine und -erzeuignisse	nein		nein	nein
14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeuignisse	nein		ja	nein



WIKI & Ernährungstechnologie

Erklärung zu allergenen Zutaten und Spuren bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste

Allergene	Als Zutat enthalten	Wenn ja, Zutat	Im Unternehmen vorhanden	Kreuzkontaminations- risiko
1 Kuhmilchprotein	nein		ja	nein
2 Laktose	nein		ja	nein
3 Hühnerei	nein		ja	nein
4 Sojaprotein	nein		ja	nein
5 Sojaböhl	nein		ja	nein
6 Gluten	nein		ja	nein
7 Weizen	nein		ja	nein
8 Roggen	nein		ja	nein
9 Rind	nein		ja	nein
10 Schwein	nein		ja	nein
11 Huhn	nein		ja	nein
12 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
13 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
14 Mais	nein		ja	nein
15 Kakao	nein		ja	ja
16 Hefe	nein		ja	nein
17 Hülsenfrüchte	nein		ja	ja
18 Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
19 Nussöl	nein		ja	nein
20 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
21 Erdnussöl	nein		nein	nein
22 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
23 Sesamöl	nein		ja	nein
24 Glutamat	nein		ja	nein
25 Sulfit (E220 bis E 226)	nein		ja	nein
26 Benzoesäure und PHB (E 210 bis E 219)	nein		ja	nein
27 Azo-Farbstoffe	nein		ja	nein
28 Tartrazin (E 102)	nein		ja	nein

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestraße 25, 49201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspices.com - info@fuchsspices.com



WIKI & FUCHS (www.fuchsspice.com)

Allergene	Als Zutat enthalten	Wenn ja, Zutat	Im Unternehmen vorhanden	Kreuzkontaminations- risiko
29 Zimt	nein		ja	ja
30 Vanille	nein		ja	ja
31 Koriander	nein		ja	ja
32 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja	Sellerie	ja	ja
33 Umbellifereae	ja	Sellerie, Fenchel, Liebstock, Petersilie	ja	ja
34 Umbellifereae	ja		ja	ja



1990 & Growing Technology

Allgemein gültiger Anhang zu Spezifikationen

Allgemeine rechtliche Konformität

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns vertriebenen Produkte den zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen und für die menschliche Ernährung geeignet sind.

Pflanzenschutzmittel und Rückstände

Unsere Produkte entsprechen den gesetzlichen Anforderungen der Europäischen Union und Deutschland in Bezug auf Rückstände und Kontaminanten (also auch in Bezug auf Pestizide, Insektizide, Schwermetalle sowie Nitrate und Nitrite) (u.a. Rückstandshöchstmengenverordnung (RHmV), VO (EG) 396/2005 und der EU-Verordnung (EG) 1881/2006).

Genetisch modifizierte Organismen (GMO)

Wir vertreiben keine Produkte, die gemäß Verordnung (EU) 1829/2003 kennzeichnungspflichtig sind. Zur Sicherstellung dieser Zielsetzung liegen von allen Lieferanten für die an uns gelieferten Rohstoffe Bestätigungen über die Konformität mit den europäischen gesetzlichen Anforderungen vor. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht werden für kritische Rohwaren regelmäßige Untersuchungen durchgeführt, um die Verkehrsfähigkeit in Bezug auf gentechnisch veränderte Bestandteile zu prüfen.

Daher können wir bestätigen, dass mit Inkrafttreten der GMO-Verordnung (EG) 1829/2003 keine Kennzeichnungspflicht für unsere Produkt besteht. Darüber hinaus fallen unsere Produkte nicht unter den Geltungsbereich der Verordnung (EG) 1830/2003.

Verpackung und Bedarfsgegenstände

Die von uns verwendeten Verpackungen sowie die Anlagen, auf denen die gelieferten Produkte hergestellt werden, entsprechen den Anforderungen des Deutschen und Europäischen Rechts und sind somit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (u.a. Verordnung (EU) 1907/2006 (REACH), VO (EU) 1935/2004, VO (EU) Nr. 10/2011).

HACCP-Konzept

Im Zuge der EU-Basisverordnung (EG) 178/2002 sowie der Hygieneverordnung (EG) 852/2004 sind wir und auch die für uns produzierenden Unternehmen verpflichtet, eine Risikobewertung der Produkte, Anlagen und Produktionsbereiche durchzuführen. Diese Risikobewertung wurde in Form des HACCP-Konzeptes basierend auf den Grundsätzen der Codex Alimentarius Kommission durchgeführt. Das HACCP-Konzept wird laufend überwacht und in regelmäßigen Abständen neu bewertet.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.