



Zitronenpfeffer, gemahlen

30.0 Gramm (g), Dose

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 32972

BIO-ID: 0a8d0917-ca36-4c56-a04f-a6c841ca856d

GTIN Stück



4022346329726

GTIN VPE1



4022346829721



Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Gewürzmischung
Öko-Kontrollstellenummer	DE-ÖKO-013 (QC & I Gesellschaft für Kontrolle u. Zertifizierung von Qualitätssicherungssystemen mbH)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	Nicht-EU-Landwirtschaft
Qualität Zertifizierung	EU Bio-Siegel
Produktbeschreibung (lang)	frisch - scharf - zitronig! Mischung mehrerer Pfeffersorten mit Zitronenschale, Zitronengras und Lemon Myrtle.



Zutaten und Ursprünge

Zutatenverzeichnis:

Zitronenschale (ca. 29%), Pfeffer weiß, Zitronengras, Lemon Myrtle, Pfeffer schwarz, Pfeffer grün

Zutatenlegende Freitext Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Diverse

Wechselnde Ursprungsländer Nein

Zitronenpfeffer, gemahlen

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 32972



Ernährungshinweise

Vegan Ja

Vegetarisch Ja

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Kann in Spuren enthalten sein Senf, Sellerie

Produkt enthält Textfeld Hinweis für Allergiker zu möglichen Spurenkontaminationen mit allergenen Stoffen nach LMIV (EU-VO 1169/2011): Wir bestätigen, dass alle Zutatenangaben zu unseren Gewürz-, Kräuter- und Teemischungen auf unseren Produktverpackungen bzw. in unseren Zutatenlisten Volldeklorationen sind. Auch Zutaten von weniger als 1 % werden angegeben. Da wir alle unsere Gewürze und Kräuter in unseren Räumen lagern, und auch in eigener Produktion mischen, mahlen und verarbeiten, sind Spurenkontaminationen von Gewürz- und Kräuter-Allergenen nicht auszuschließen. Für die Allergene SENF und SELLERIE verfügen wir über geeignete Reinigungspläne und machen regelmäßig analytische Tests, die eine Kontamination weitestgehend ausschließen. GLUTEN-Freiheit kann nie garantiert werden, da in den landwirtschaftlichen Zulieferbetrieben oft auch Getreide verarbeitet wird und der EU-Grenzwert für Glutenfreiheit von 20mg/kg dadurch leicht überschritten werden kann. Bei unseren betroffenen

Zitronenpfeffer, gemahlen

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 32972



Rezepturen sind die Allergene SENF und SELLERIE der LMIV-Liste in den Zutatenlisten hervorgehoben, sowie in der Allergenliste angeklickt. Alle anderen Allergene der LMIV-Liste werden nicht in unseren Räumen gelagert oder verarbeitet. Bis zu einer evtl. gesetzlichen Neuregelung oder Durchführungsbestimmung verzichten wir auf die freiwillige Spurenkennzeichnung auf der Ware (unbeabsichtigte oder unwissentliche Einträge aus der Erzeugung, Transport, Lagerung bis zur Produktion), die in der derzeit ungeregelten Situation eher zu einer Verunsicherung führen würde. Die Verbraucherzentrale macht auf die Problematik der aus haftungsrechtlichen Gründen dann wahrscheinlich erfolgenden Überdeklaration von möglichen Spuren aufmerksam, die eine unnötige Einschränkung/Panik für Allergiker bedeute. In der Datenbank gibt es leider keine andere passende Möglichkeit, als die Spuren anzuklicken. Hinweis zu Ursprung und Herkunft: Bis auf wenige begründete Ausnahmen mahlen und mischen wir in unserem Haus selbst, und füllen auch selbst von Hand bzw. halbautomatisch (Präziblit) ab. Die Herkunfts- bzw. Ursprungsländer der Produkte können sich wegen der zunehmenden Knappheiten bei Bio-Rohstoffen schon mal kurzfristig ändern. Bei Tee geben wir gerne, wo es möglich ist, die Teefarmen an. Im Einzelnen können sich diese ebenfalls kurzfristig ändern. Da viele ehemaligen Entwicklungsländer und Schwellenländer auf dem Sprung sind, werden viel mehr Agrarprodukte nun im eigenen Land

Zitronenpfeffer, gemahlen

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 32972



benötigt, sodass z.B. auch weniger Bio-Gewürze und -Tees für den Export zur Verfügung steht. Aktuelle Länder und ggfs. (Tee-) Farmen sind auf den Rücketiketten der Produkte angegeben. Hier in der Datenbank stehen bei evtl. Wechsel dann mehrere Länder bzw. „diverse Länder“.

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen.

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:

Ideale Lagerung: licht- und befallgeschützt, trocken, bei ca. 16°C.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Verwendung: universell, Salate, Schafs- und Frischkäse, Kräuterquark, ital. Küche, Pasta, Risotto, Fisch, Tofu. Auch in Süßspeisen (Erdbeeren...), Sahne, Gebäck.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen Ja

Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status Lebensmittel

Angaben zum Hersteller / Produzent / Inverkehrbringer

Name Heuschrecke Naturkost GmbH

Straße Redcarstr. 50a

PLZ 53842

Ort Troisdorf-Spich

Land Deutschland

Homepage (Marke) www.heuschrecke.com