

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artikelname	Honig & Zitrone Ingwer, Aromatisierte Kräuter- / Gewürzteemischung																		
Zutaten	Ingwer, Lemongras, Zitronenverbene, Aroma, SteviablätterManuka Honig Granulat (Maltodextrin, Manuka Honig), Lindenblüten, Zitruschalen																		
Schnittgrösse [mm]	1-15																		
Stampfvolumen [ml/100g]	450,00	+/- 10%																	
Feuchte [%]	<15,0																		
Säureunlösliche Asche [%i.T.]	<5,0																		
Geruch	arttypisch, citrusartig, kräuterig, würzig																		
Geschmack Aufguss	blumig, citrusartig, kräuterig, scharf, süß, Honig, Ingwer, Zitrone																		
Farbe Aufguss	gelbe Tasse																		
Wichtiger Hinweis	Kräuter-, Früchte- und Rooibos-Tees immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und mindestens fünf Minuten ziehen lassen. Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel!																		
Produktkonformität	Hiermit wird bestätigt, dass alle in Verkehr gebrachten Teeprodukte den allgemeinen Grundsätzen und Anforderungen des Lebensmittelrechts gemäß der VO (EG) Nr. 178/2002 entsprechen und bei bestimmungsgemäßem Gebrauch, Aufguss mit mindestens 70°C bis 100°C heißem Wasser, für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Die Angaben der Pflichtkennzeichnung beziehen sich auf die Vorschriften der gültigen EU VO 1169/2011 und ihren Änderungsverordnungen. * Der Artikelname ist ein Arbeitstitel und stellt keine Lebensmittelbezeichnung nach der gültigen Lebensmittelkennzeichnungsverordnung dar. Eine abschließende Prüfung der gesetzlichen Deklaration ist eigenverantwortlich durchzuführen. Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den gesetzlichen Anforderungen des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts insbesondere den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches für Tee, Kräuter- und Früchtetees sowie deren Extrakte und Zubereitungen, sowie der europäischen VO (EC) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in und auf Lebensmitteln, der (EU) 2023/915 für Höchstgehalte bestimmter Kontaminanten in Lebensmitteln inklusive Anhängen und Aktualisierungen, sowie der EU VO 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittel mit Aromaeigenschaften und der empfohlenen Mikrobiologischen Spezifikation der THIE für Kräutertees (trockenes Erzeugnis).																		
Mindesthaltbarkeit	Die Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten für aromatisierte Tees und 24 Monaten für unaromatisierte Tees, Kräuter, Gewürze und Früchte wird erreicht bei der Lagerung des Produktes in lichtgeschützten, geschlossenen Gebinden in einem trockenem, befallsfreiem Lager bei einer Temperatur <22°C und einer Luftfeuchte <65%. Das Mindesthaltbarkeitsdatum errechnet sich ab dem Zeitpunkt der Lieferung. Gewichtsschwankungen im Verlauf der Lagerzeit sind möglich und naturbedingt.																		
GMO-Status	Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. keine Zutaten, die aus GVO hergestellt worden sind gemäß der EU VO 1829/2003 und 1830/2003. Ergänzend sind Bio-Produkte gemäß der EU VO 2018/848 weder „aus“ noch „durch“ GMO hergestellt																		
Bestrahlung	Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt.																		
Begasung	Konventionelle Produkte unterliegen hinsichtlich der Begasungsmitteln der EU VO 396/2005.																		
Mikrobiologische Grenzwerte	Empfohlene mikrobiologische Spezifikation der THIE für Kräutertee. Diese Werte gelten für Kräuter-, Gewürz-, und Früchtetees sowie Mischungen daraus. (Trockenes Erzeugnis) <table><tr><td>Gesamtkeimzahl max.</td><td>1x10E7 KBE/g</td></tr><tr><td>Hefen max.</td><td>1x10E5 KBE/g</td></tr><tr><td>Schimmelpilze max.</td><td>1x10E5 KBE/g</td></tr><tr><td>E.coli max.</td><td>1x10E3 KBE/g</td></tr><tr><td>Salmonellen</td><td>negativ in 125g</td></tr></table> Empfohlene mikrobiologische Spezifikation des THIE für Camellia sinensis. Diese Werte gelten für schwarzen und grünen Tee sowie aromatisierte schwarze und grüne Teemischungen. Weiße, gelbe und Pu Erh Tees sind von dieser Spezifikation ausgeschlossen (Trockenes Erzeugnis) <table><tr><td>Gesamtkeimzahl max.</td><td>1x10E7 KBE/g</td></tr><tr><td>Hefen max.</td><td>1x10E4 KBE/g</td></tr><tr><td>Schimmelpilze max.</td><td>1x10E5 KBE/g</td></tr></table>			Gesamtkeimzahl max.	1x10E7 KBE/g	Hefen max.	1x10E5 KBE/g	Schimmelpilze max.	1x10E5 KBE/g	E.coli max.	1x10E3 KBE/g	Salmonellen	negativ in 125g	Gesamtkeimzahl max.	1x10E7 KBE/g	Hefen max.	1x10E4 KBE/g	Schimmelpilze max.	1x10E5 KBE/g
Gesamtkeimzahl max.	1x10E7 KBE/g																		
Hefen max.	1x10E5 KBE/g																		
Schimmelpilze max.	1x10E5 KBE/g																		
E.coli max.	1x10E3 KBE/g																		
Salmonellen	negativ in 125g																		
Gesamtkeimzahl max.	1x10E7 KBE/g																		
Hefen max.	1x10E4 KBE/g																		
Schimmelpilze max.	1x10E5 KBE/g																		

E.coli max.
Salmonellen

1x10E2 KBE/g
negativ in 125g

Allergenstatement gemäß (EU) Nr. 1169/2011	Enthalten		Kreuzkontamination	
	Ja	Nein	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
Eier und und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Lactose)		X		X
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂		X		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
Kokosnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (für USA)		X		X

Fremde Bestandteile

Trotz sorgfältigster Qualitätskontrollen und Verarbeitung ist es nicht auszuschließen, dass fremde Pflanzenteile (Teile der Pflanze selbst, welche nicht der Beschreibung entsprechen) und fremde Verunreinigungen (Teile fremder Pflanzen oder mineralische Stoffe), die keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen, mit max 2,0% im Produkt vorhanden sein können. Die Ware ist frei von lebenden Insekten und sichtbarem Schimmelbefall. Es sind keine gefährlichen Fremdkörper im Sinne der Verordnung (EG) Nr.178/2002, Artikel 14 Absatz 1-4 vorhanden.
Abweichend dazu gilt, dass originalverpackte Ursprungsware keine Reinigungs- und Prozessschritte im Haus durchläuft.

Nährwerte

1g Tee / 100ml Wasser

Nährwerte (berechnet)

Brennwert	4 kJ/100ml
Brennwert	1 kcal/100ml
Fett	<0,1 g/100ml
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g/100ml
Kohlenhydrate	0,1 g/100ml
davon Zucker	0,1 g/100ml
Eiweiß	<0,1 g/100ml
Salz	<0,01 g/100ml

Rechtskreise

Die Vermarktung des Produktes in verschiedenen Rechtskreisen sind am Geschäftssitz bzw. dem Ort des Inverkehrbringens - sowohl des Käufers als auch des Verkäufers - geltenden gesetzlichen Bestimmungen und behördlichen Auflagen zu beachten. Der Käufer ist im Falle der Verarbeitung und/oder Weiterveräußerung dafür verantwortlich, die geltenden gesetzlichen Bestimmungen, insbesondere gesundheitsrechtlicher und lebensmittelrechtlicher Art sowie die Kennzeichnungsanforderungen zu beachten.

Notfallkontakt

Bitte kontaktieren Sie während der Geschäftszeiten Ihren persönlichen Ansprechpartner im Vertrieb. Außerhalb der Geschäftszeiten ist eine Notfallnummer geschaltet, um eine generelle Erreichbarkeit zu gewährleisten.
Notfallnummer (nur außerhalb der Geschäftszeiten):
Alarmzentrale Steinberg GmbH; Telefon: +49 40 728 38 480