

Spezifikation

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

SCHLISSMANN 
SCHWÄBISCH HALL

☎ 0791 97191-0 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de 🌐 www.c-schliessmann.de 🌐 www.weinlabor-schliessmann.de

Stand: 4/2021

Produktspezifikation

Produkt: Kräutermischung Gin – Bio, Art.-Nr. 0951/1
DE-ÖKO-022, EU-Landwirtschaft

Beschreibung

- Getrocknete Mischung von Wacholderbeeren und weiteren aromatischen Pflanzenteilen zur Mazeration und Destillation von Wacholderspirituosen
- Aussehen: inhomogene Mischung von Drogenteilen mit aromatischem Duft

Zusammensetzung

<i>Früchte / Fruchtstücke:</i>	Wacholderbeeren, Piment, Koriander, Fenchel, Pfeffer
<i>Wurzelstücke:</i>	Ginseng, Angelika
<i>Fruchtschale:</i>	Pomeranze, Zitrone
<i>Kraut:</i>	Thymian, Zitronenthymian, Majoran, Melisse
<i>Blüte:</i>	Hibiskus, Rose, Lavendel

Durchschnittsanalyse

- | | | | |
|----------------------|-----|---------------------------|-------|
| • Feuchte (%): | <12 | • Gesamtkeimzahl (KBE/g): | <1000 |
| • Blei (ppm): | <10 | • Schimmelpilze (KBE/g): | <100 |
| • Quecksilber (ppm): | <1 | • Hefen (KBE/g): | <100 |
| • Cadmium (ppm): | <1 | • E. coli (KBE/25g): | 0 |
| • Arsen (ppm): | <3 | | |

Das Produkt entspricht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in Lebensmitteln, sowie der Kontaminanten-VO (EG) Nr. 1881/2006.

Erklärungen

Das Produkt ...

- stammt aus ökologischer landwirtschaftlicher Erzeugung und ist gemäß VO (EU) Nr. 2018/848 als Zutat für die Herstellung von „Bio“-Spirituosen zulässig.
- wurde weder mit ionisierender Strahlung behandelt noch mit Ethylenoxid begast.
- enthält keine gentechnisch veränderten (Mikro)organismen oder Bestandteile und wird nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter (Mikro)organismen hergestellt. Seine Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln erfordert damit keine Kennzeichnung gemäß VO (EWG) 1829 und 1830/2003.
- enthält keine der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 2020/1245 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil



-QM-