

# FALKENSEE Gewürze

## PRODUKTSPEZIFIKATION

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>PRODUKT</b>             | Joghurt Dressing Gewürzsalz                      |
| <b>ARTIKEL NR.</b>         | 20140000   |
| <b>GEBINDEGRÖSSE</b>       | 11 // 5,5 l; 10,9 l; 21,1 l                      |
| <b>VERPACKUNGSMATERIAL</b> | Pappwickeldose / Polypropylen (PP) Eimer Schwarz |

---

**INHALT** Meersalz, Zitronenschale, Petersilie, Schnittlauch, Tellicherry Pfeffer, Kerbel, Cayenne Pfeffer

**LAGERBEDINGUNGEN** Trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%), möglichst kühl (bis 15°C), lichtgeschützt

**MHD** 30 Monate / siehe Etikett auf der Verpackung

---

### SENSORISCHE MERKMALE

- FARBE Grün
- STRUKTUR Grobkörnig

### CHEMISCHE / PHYSIKALISCHE DATEN

- FEUCHTE < 15%
  - PESTIZIDE Die Ware entspricht der Höchstmengenverordnung für Herbizide, Pestizide und Schwermetalle
- 

### MIKROBIOLOGISCHE DATEN

Empfehlung der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie)

E.COLI (ESCHERICHIA COLI) < 10.000 KbE/g

FALKENSEE GEWÜRZE  
C/O JUST SPICES GMBH  
GLOCKENSTR. 16  
40476 DÜSSELDORF

KONTAKT@FALKENSEE-GEWUERZE.DE  
WWW.FALKENSEE-GEWUERZE.DE

# FALKENSEE Gewürze

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| SCHIMMELPILZE              | < 100.000 KbE/g          |
| PRÄSUMTIVE BACILLUS CEREUS | < 10.000 KbE/g           |
| SULFITREDUZIERENDE         |                          |
| CLOSTRIDIEN                | < 10.000 KbE/g           |
| SALMONELLEN                | Nicht nachweisbar in 25g |

---

## **BESCHREIBUNG**

Cremig, würzig und erfrischend – knackige Blättchen lieben Joghurt! Und greife jetzt bloß nicht zu matschig-fettigen und gräulich-schimmernden Fertig-Soßen. Mach Dir Dein Joghurt Dressing doch einfach selbst! Unsere spezielle Gewürzzubereitung sorgt dabei für jede Menge verstärkt würzigen Geschmack, ganz ohne Geschmacksverstärker oder Konservierungskram. Vermische einfach 1 TL Joghurt Dressing Gewürz mit 2 EL Joghurt sowie 1 EL Essig und träufeln die Mischung über Tomaten, Salatgurken, Paprika, Mais, Quinoa, Feta, grünen Salat und was Dein Kühlschrank sonst noch so hergibt. Auch über Nudelsalate oder über eine Bowl aus lauwarmem Ofengemüse passt das Joghurt Dressing Gewürz perfekt! Dabei geben in der Gewürzmischung Petersilie, Kerbel und Schnittlauch den kräutigen Ton an, wobei Zitronenschale für Frische und Tellicherry Pfeffer für eine pikante Schärfe sorgen. Bei einem solchen, cremig-knackigen Schüsselchen zücken selbst eingefleischte Salat-Verächter gierig die Gabeln!

**Gewürze sind landwirtschaftliche Naturprodukte, die durch Witterung und natürliche Umweltbedingungen beeinflusst werden. Natürliche geringe Schwankungen in der Farbe, Größe und der chemischen Zusammensetzung sind normal und stellen keine Qualitätsminderung da.**

Wir achten darauf, dass unsere Ware nicht mit Hilfe gentechnologischer Verfahren direkt oder indirekt unter Verwendung gentechnologisch modifizierten Organismen / Hilfsstoffen hergestellt wurde. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnung gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und 1830/2003.

Zusätzlich wird darauf geachtet, dass zur Herstellung weder bestrahlte Rohstoffe eingesetzt werden noch wird das Produkt selbst einem Bestrahlungsprozess unterzogen.

Kann Spuren von Nüssen, Soja, Gluten, Sellerie, Sesam und Senf enthalten.

Die Veröffentlichung und Weitergabe dieser Spezifikation bedarf unserer schriftlichen Genehmigung. Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

FALKENSEE GEWÜRZE  
C/O JUST SPICES GMBH  
GLOCKENSTR. 16  
40476 DÜSSELDORF

KONTAKT@FALKENSEE-GEWUERZE.DE  
WWW.FALKENSEE-GEWUERZE.DE

# FALKENSEE Gewürze

## PRODUCT SPECIFICATION

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>PRODUCT</b>            | Yoghurt Dressing Seasoning Salt                               |
| <b>ARTICLE NO.</b>        | 20140000  |
| <b>PACKAGE SIZE</b>       | 11 // 5,5 l; 10,9 l; 21,1 l                                   |
| <b>PACKAGING MATERIAL</b> | Spiral wounded composite can / Polypropylen (PP) bucket black |

---

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>INGREDIENTS</b>        | Sea salt, lemon peel, parsley, chives, tellicherry pepper, chervil, cayenne pepper |
| <b>STORAGE CONDITIONS</b> | Dry (humidity max. 60%), cool (max. 15°C), protected from light                    |
| <b>BEST BEFORE DATE</b>   | 30 months / see label on the packaging   |

---

### SENSORY CHARACTERISTICS

- COLOUR Green
- STRUCTURE Coarse-grained

### CHEMICAL / PHYSICAL INFORMATION

- HUMIDITY < 15%
  - PESTICIDES According to the Maximum Residue Level Regulation
- 

### MICROBIAL INFORMATION

Recommendation of the DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| E.COLI (ESCHERICHIA COLI)   | < 10.000 KbE/g  |
| MOLDS                       | < 100.000 KbE/g |
| PRESUMPTIVE BACILLUS CEREUS | < 10.000 KbE/g  |

FALKENSEE GEWÜRZE  
C/O JUST SPICES GMBH  
GLOCKENSTR. 16  
40476 DÜSSELDORF

KONTAKT@FALKENSEE-GEWUERZE.DE  
WWW.FALKENSEE-GEWUERZE.DE

# FALKENSEE Gewürze

SULFITE REDUCING CLOSTRIDIA < 10.000 KbE/g  
SALMONELLAE Not detectable in 25g

---

## DESCRIPTION

*Spices are agricultural products which can be influenced by weather and environmental conditions. Slightly natural deviations in color, size and chemical compositions are normal and are not a deterioration of **our products'** quality.*

*We pay great attention that our products are not produced directly or indirectly by the help of gene technology or with genetic modified organisms / additives. Therefore our product is not liable to the identification mark by EU regulation 1829/2003 or 1830/2003.*

*Additionally we pay attention, that irradiated raw materials were not used during the production and the product itself has also not been irradiated.*

*May contain traces of nuts, soy, gluten, celery, sesame and mustard.*

*The publication and transmission of this specification requires our written approval.  
This document was created electronically and is valid without signature.*

FALKENSEE GEWÜRZE  
C/O JUST SPICES GMBH  
GLOCKENSTR. 16  
40476 DÜSSELDORF

KONTAKT@FALKENSEE-GEWUERZE.DE  
WWW.FALKENSEE-GEWUERZE.DE