

## Produktspezifikation Basasan Basen-Kräutertee

Basasan Basen-Kräutertee besteht aus einer homogenen Mischung mit folgenden, degressiv angeordneten Zutaten:

Fenchel 23 %  
Zitronengras 20 %  
Anis 20 %  
Kümmel  
Schwarzkümmel  
Süßholzwurzel  
Himbeerblätter  
Maisgriffel  
Rotbuschtee  
Karottenwürfel

Rechtlicher Status

Lebensmittel, Kräutertee (teeähnliches Erzeugnis)

### 1. Physikalische und chemische Parameter

|                           |                                  |
|---------------------------|----------------------------------|
| Identität                 | Makroskopische Prüfung           |
| Sensorische Beurteilung   | Entspricht vereinbartem Standard |
| Masseverlust              | max. 12% ISO 1573-1980           |
| Salzsäureunlösliche Asche | max. 3% ISO 1577-1980            |
| Fremde Bestandteile       | max. 2%                          |

## 2. Sicherheitsdaten:

### Mikrobiologie

Das Produkt muss den Hinweis tragen, dass der Aufguss mit sprudelnd kochendem Wasser (100°C) herzustellen ist und 8 - 10 Minuten ziehen muss. Für die stichprobenartige Überprüfung der eingesetzten Zutaten werden die Grenzwerte der EHIA zugrunde gelegt. Pestizide: Die Ergebnisse der Prüfung auf Pestizide entsprechen der Rückstandshöchstmengen-Verordnung (RHmV, stichprobenartige Überprüfung an dem/den Rohstoff/-en).

### Mykotoxine

Höchstmengen Aflatoxine gemäß Kontaminantenverordnung (KmV) in der jeweils gültigen Fassung (stichprobenartige Überprüfung an dem/den Rohstoff/-en) oder Aflatoxin VerbotsV. Schwermetalle Gemäß gültigen gesetzlichen Bestimmungen (stichprobenartige Überprüfung an dem/den Rohstoff/-en).

## 3. Informationen zur Gentechnik:

Das vorliegende Produkt enthält keine Rohstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen i. S. der Richtlinie 2001/18/EG i.d.g.F. gewonnen werden. Lebensmittel, die unter Verwendung des vorliegenden Produktes hergestellt werden, unterliegen somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 sowie Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 vom 22.09.2003.

## 4. Bestätigung bezüglich einer Behandlung mit ionisierender Strahlung oder Begasung (gemäß Richtlinie 2000/13/EG)

Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt sowie dessen Zutaten nach den uns vorliegenden Unterlagen und Erkenntnissen nicht mit ionisierender Strahlung oder mit Ethylenoxid behandelt wurde.

## 5. Daten zu allergenen Substanzen

| Allergen/Derivate  | Enthalten | Nicht<br>enthalten | Bezeichnung und Konzentration /<br>Bemerkung – Kreuzkontamination |
|--|-----------|--------------------|---|
| Hauptallergene (gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2003/89/EG) |           |                    |   |
| Gluten   |           | X                  |   |
| Krebstiere u. –<br>Erzeugnisse                               |           | X                  |   |
| Weichtiere u. –<br>erzeugnisse                               |           | X                  |   |
| Eier u. –<br>erzeugnisse                                     |           | X                  |   |
| Fisch u. –<br>erzeugnisse                                    |           | X                  |   |
| Erdnüsse u. –<br>erzeugnisse                                 |           | X                  |   |
| Soja u. –<br>erzeugnisse                                     |           | X                  |   |
| Milch u. –<br>erzeugnisse                                    |           | X                  |   |
| Schalenfrüchte u.<br>–erzeugnisse                            |           | X                  |   |
| Sellerie u. –<br>erzeugnisse                                 |           | X                  |   |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| Senf u. –<br>erzeugnisse                                   |   | X |  |
| Sesam u. –<br>erzeugnisse                                  |   | X |  |
| Lupine u. –<br>erzeugnisse                                 |   | X |  |
| Sulfite (E220-228)<br>u. Schwefeloxid                      |   | X |  |
| Weitere Allergene (z.B. gemäß Datenbank ALBA, TNO Voeding) |   |   |  |
| Ölhaltige Samen<br>u. Früchte, Nuss                        |   | X |  |
| Leguminosen<br>(Fabaceae)                                  | X |   |  |
| Umbelliferen<br>(Apiaceae)                                 | X |   |  |
| Rind u. –<br>erzeugnisse                                   |   | X |  |
| Schwein u. –<br>erzeugnisse                                |   | X |  |
| Huhn u. –<br>erzeugnisse                                   |   | X |  |
| Kakao u. –<br>erzeugnisse                                  |   | X |  |
| Vanille, Vanillin  |   | X |  |
| Hefe u. –<br>erzeugnisse                                   |   | X |  |
| Zimt   |   | X |  |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| Glutamat<br>(zugewetzt)                  |  | X |  |
| Benzoate und<br>Parabene (E210-<br>E219) |  | X |  |
| Synthetische<br>(Azo.) Farbstoffe        |  | X |  |
| Phenylalanin                             |  | X |  |

| Angaben zur<br>Produkteignung bei<br>spezieller Ernährung | Geeignet | Nicht<br>geeignet |  |
|---|----------|-------------------|--|
| Vegetarisch   | X        |                   |  |
| Vegan   | X        |                   |  |

#### 6. Sonstiges:

##### Verpackung

20 Doppelkammerbeutel zu je 2,0 g Füllgewicht mit Papierumbeutel in cellophanierter Faltschachtel

##### Haltbarkeit

24 Monate bei kühler, trockener und lichtgeschützter Lagerung

##### Bemerkungen

Es werden Gewürze und Kräuter eingesetzt, die als Lebensmittel Verwendung finden.