

31/10/2019

Spezifikation

Bio Kurkuma gemahlen (Organic Turmeric Powder)

Product description

Botanical name	<i>Curcuma longa L.</i>
Country of origin	India
Part of plant used	Root/rhizome

Physical parameters

Appearance	Fine Powder
Colour	Yellow
Taste	Typical
Smell	Typical

Chemical parameters

Moisture	12% max
Ash	8.0% max
Acid insoluble ash	2.5% max
Curcumin	2.5% min

Microbial parameters

Total plate count	<10 ⁶ cfu/g
Yeast & moulds	<10 ⁴ cfu/g
E.coli	Absent
Salmonella	Absent in 25 g

Heavy metals

Metals	Standards
Cadmium	In conformity with European Union Legislation EEC 834/2007 & NOP- USDA
Lead	
Quicksilver	

Pesticides

Groups	Standards (Protocol: AOAC 17 th Edn: 2003 by GC-MS)
Organo Chlorine Pesticides	D. L. 0.01 ppm
Organo Phosphorous Pesticides	D. L. 0.01 ppm
Organo Sulphur Pesticides	D. L. 0.01 ppm



Gentechnologie

Bei der Herstellung oben genannten Produktes wurden keine gentechnisch veränderte Produkte (GVO) und keine GVO Derivate verwendet. Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und deutschen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Für das Produkt besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.

Allergendeclaration

Regarding appendix IIIa of guideline 2003/89/EG we declare, that neither allergen ingredients

gluten-containing grain
crustacean and crustacean products
eggs and egg products
peanut and peanut products
milk- and milk products (including Lactose)
soya and soya products
fish and fish products
Nuts (Almond, Hazel Nut, Walnut, cashew nut, pecan, para nut, pistachio, Macadamia und Queensland nut) and products thereof
celery and celery products
mustard and mustard products
sesame and sesame products
sulphur dioxide (SO ₂) and sulfite in a concentration of more than 10 mg / kg
lupine
mollusca

being present directly neither

a) ingredient of compound foodstuff

b) processing aids, carrier and carrier solvents

KoRo Handels GmbH
Koppenplatz 9
10115 Berlin
E-Mail: service@korodrogerie.de



c) Contamination with a content of more than 1g/kg (gluten containing grain with a content of more than 10mg/100g dry solids of the food)

d) Accidental confirmation with a content of more than 1 g/kg (according list of ingredients, e. g. in the form «may... content»)

Ionisierung

Bei der Herstellung oben genannten Produktes wurden keinerlei ionisierenden Strahlen zur Haltbarmachung verwendet.