

	<b>Produktspezifikation BIO Kurkuma gemahlen</b>	Version: 06
		Gültig ab: 28.02.2019
	Artikelnummer: 53550	Seite 1 von 5 

### 1. Allgemeine Artikelinformationen

Verkehrsbezeichnung:	BIO Kurkuma gemahlen
Ggf Frischeverhältnis / Konzentrierungsfaktor:	100 %
Ursprungsland:	Indien
Zutaten (absteigend, mit %):	Kurkuma, 100 %

### 2. Beschreibung / Herstellprozess

Kurkuma (*Curcuma longa*) ist eine Pflanzenart aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceae). Die traditionell aus der Pflanze gewonnene Substanz Curcumin dient außer als Geschmacksträger auch als gelber Farbstoff, unter anderem zur Färbung von Lebensmitteln.



Das Produkt kann im rohen und verarbeiteten Zustand mit oder ohne andere Lebensmittel verzehrt werden.



### 3. Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe:	Fein gemahlenes, gelb / oranges Pulver, Abweichungen sind möglich
Konsistenz:	Pulver
Geruch / Geschmack:	Arttypisch, würzig, ohne Fremdgeruch /-geschmack

Geändert am:
Geprüft am:
Freigegeben am:

Änderungsgrund: Mikrobiologie anhand Analysen angepasst.
---

	<b>Produktspezifikation BIO Kurkuma gemahlen</b>	Version: 06
		Gültig ab: 28.02.2019
	Artikelnummer: 53550	Seite 2 von 5 

#### 4. Chemische und physikalische Kennzahlen

Parameter	Min.	Max.	Einheit
Wassergehalt / Feuchtigkeit		12	%
Curcumin	2	3	%
Zusätze	-	-	-

#### 5. Rückstände und Kontaminationen

Parameter	Anforderungen
Pestizidrückstände	BNN-Orientierungswert: 0,01mg/kg für Einzelsubstanzen, max. 2 Substanzen nachweisbar.
Kontaminationen und chemische Rückstände	Gemäß der EU-VO zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminationen in Lebensmitteln in der geltenden Fassung.

#### 6. Mikrobiologische Kennzahlen

Parameter	Grenzwert	Einheit
Aerobe Gesamtkeimzahl	1.000.000	KbE/g
Hefen	10.000	KbE/g
Schimmel	10.000	KbE/g
Enterobakterien	10.000	KbE/g
Escherichia Coli	negativ	KbE/g
Salmonellen	negativ	/25 g

#### 7. Nährwerte

	Einheit	Angaben je 100 g
<b>Brennwert</b>	Kcal / kJ	367/1542
<b>Fett</b>	g	9,9
- davon gesättigte Fettsäuren	g	2,9
<b>Kohlenhydrate</b>	g	58,2
- davon Zucker	g	3,2
<b>Ballaststoffe</b>	g	6,7
<b>Eiweiß</b>	g	7,8
<b>Salz</b>	mg	38

Ursprung der Angaben:  
die Daten wurden berechnet/  
vom Lieferanten analysiert

Geändert am:	26.01.2021	Änderungsgrund: Mikrobiologie anhand Analysen angepasst.
Geprüft am:	26.01.2021	
Freigegeben am:	26.01.2021	