



## PRODUKTSPEZIFIKATION

gültig ab: 30.01.2026

erstellt: D. Mehle

Seite : 1 von 3

**Produkt:** **PETERSILIENKRAUT**

Das Produkt entspricht den Vorgaben des europäischen und des deutschen Lebensmittelrechts (LFGB).

**Rohmaterial:** Feldfrische Ware, gewaschen, entstengelt und getrocknet, im Rahmen unserer technischen Möglichkeiten frei von Fremdteilen

**Schnittgröße:** Geschnitten

**Trocknungsmethode:** Warmluft

**Qualitätskriterien:** Farbe: Tiefgrün, mit möglichst wenig Gelbblattanteil  
Geruch: Typisch nach Petersilie  
Geschmack: Typisch nach Petersilie

**Chemische Prüfung:** Sand (HCl insoluble): < 3 %  
Feuchtigkeit: < 6 % /70°C

**Bakteriologische Prüfung:** Gesamtkeimzahl: < 800.000 cfu/g PCA, 72h, 30°C  
E-coli: < 10 cfu/g 3MPetrifilm; 24h, 44°C  
Hefe und Schimmel: < 2.000 cfu/g Rose-Bengal Chloramphenicol  
Agar, 5d, 20±2°C  
Coliforme: < 1.000 cfu/g VRB, 48h, 37°C  
Salmonellen: negative in 25 g

Sollten andere Methoden angewandt werden, sind diese detailliert anzugeben.

Wir bieten die Möglichkeit durch Dampfentkeimung die mikrobiologischen Grenzwerte zu reduzieren.

|                                      |                        |                  |                |         |
|--------------------------------------|------------------------|------------------|----------------|---------|
| <b>Nutritional values:</b><br>(100g) | Kcal/kJ                | 296,63 / 1247,22 | Ballaststoffe: | 21,79 g |
|                                      | Wasser:                | 6 g              | Zucker:        | 23,36 g |
|                                      | Kohlenhydrate:         | 35,94 g          | Natrium:       | 0,143 g |
|                                      | Eiweiss:               | 22,71 g          | Salz:          | 0,36 g  |
|                                      | Fett:                  | 2,05 g           | Cholesterin:   | 0 g     |
|                                      | Gesättigte Fettsäuren: | 0,26 g           | Alkohol:       | 0 g     |
|                                      | Mineralien:            | 11,51 g          |                |         |

**Rehydrationsfaktor:** 1 : 6

**Lagerung und Haltbarkeit:** 12 Monate, max. 25°C, max. 65% r.LF., in geschlossener Originalverpackung

Die Spezifikation ist bis auf Widerruf oder Zusendung einer aktualisierten Fassung gültig. Es gilt immer die Spezifikation mit dem jüngsten Gültigkeitsdatum solange nichts anderes bei der Bestellung angegeben wird.

Auch ohne ausdrückliche Bestätigung erkennt der Lieferant durch seine Bestellung die Verbindlichkeit dieser Spezifikation an.

**Erklärung zu allergenen Inhaltsstoffen bei Lebensmitteln**

*statement for allergen ingredients*

|                             |                                     |                               |
|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Artikel article:</b>     | <b>Petersilienkraut geschnitten</b> | <b>Datum date:</b> 30.01.2026 |
| <b>Hersteller producer:</b> | TRO-KOST GmbH                       |                               |

**Kennzeichnung gemäß Richtlinie 1169/ 2011 EG in der jeweils gültigen Version:**

| It. Rezeptur enthalten /<br>zugesetzt<br><i>contains as per rcipe / added</i>   | Nein<br><i>no</i> | Ja<br><i>yes</i> | Angabe des Inhaltsstoffes<br><i>Name of ingredient</i> |
|---|-------------------|------------------|--|
| Glutenhaltige Getreide u. daraus<br>hergestellte Erzeugnisse /<br><i>cereals that contain gluten and products<br/>thereof</i> | X                 |                  |  |
| Krebstiere u. -erzeugnisse /<br><i>seafood (crustaceans)and</i>   | X                 |                  |  |
| Eier u. Eiererzeugnisse /<br><i>eggs and egg products</i>   | X                 |                  |  |
| Fisch u. Fischerzeugnisse /<br><i>fish and fish products</i>  | X                 |                  |  |
| Erdnüsse u. -erzeugnisse /<br><i>peanut and peanut products</i>   | X                 |                  |  |
| Soja u. Sojaerzeugnisse /<br><i>Soya and products thereof</i>   | X                 |                  |  |
| Milch u. Milcherzeugnisse und Lactose /<br><i>milk and milk products and lactose)</i>   | X                 |                  |  |
| Nüsse / Hartschalenobst und<br>Nebenerzeugnisse<br><i>nuts and products thereof</i>   | X                 |                  |  |
| Sellerie u. Sellerieerzeugnisse * /<br><i>celery and celeryproducts &gt;100ppm</i>  | X                 |                  |  |
| Senf u. -erzeugnisse /<br><i>mustard and mustard products</i>   | X                 |                  |  |
| Sesamsamen u. -erzeugnisse /<br><i>sesame seeds and products</i>  | X                 |                  |  |
| Schwefeldioxid und Sulfit (SO <sub>2</sub> ) > 10ppm<br><i>sulphor dioxide and sulfit (SO<sub>2</sub>) &gt; 10 ppm</i>        | X                 |                  |  |
| Lupine u. Lupineerzeugnisse /<br><i>Lupin and products thereof</i>  | X                 |                  |  |
| Weichtiere u. -erzeugnisse /<br><i>Molluscs and products thereof</i>  | X                 |                  |  |

**Zusätzliche Stoffe gemäß ALBA Liste:**  
*Additional substance according ALBA list*

| Enthalten / zugesetzt<br><i>contains / added</i>   | Nein<br><i>no</i> | Ja<br><i>yes</i> | Angabe des Inhaltsstoffes<br><i>name of ingredient</i> |
|--|-------------------|------------------|--|
| Laktose <i>lactose</i>   | X                 |                  |  |
| Ei <i>egg</i>  | X                 |                  |  |
| Soja – Eiweiss   | X                 |                  |  |
| Sojalecithin   | X                 |                  |  |
| Gluten <i>Gluten</i>   | X                 |                  |  |
| Weizen <i>wheat</i>  | X                 |                  |  |
| Roggen <i>rye</i>  | X                 |                  |  |
| Rind-, Schweine- oder Hühnerfleisch<br><i>beef, pork, chicken</i>  | X                 |                  |  |
| Fisch <i>fish</i>  | X                 |                  |  |
| Schalentiere und Muscheln<br><i>Crustacean &amp; shell fish and molluscs</i>   | X                 |                  |  |
| Mais <i>maize</i>  | X                 |                  |  |
| Kakao <i>kakao</i>   | X                 |                  |  |
| Hülsenfrüchte * <i>pulse</i>   | X                 |                  |  |
| Nüsse, Nussöl <i>nuts, nuts oil</i>  | X                 |                  |  |
| Erdnüsse, Erdnussöl <i>peanut, oil thereof</i>   | X                 |                  |  |
| Sesam, Sesamöl <i>sesam, oil thereof</i>   | X                 |                  |  |
| Glutamat <i>glutamat</i>   | X                 |                  |  |
| Sulfit ( E220 – E228 ) <i>sulfit</i>   | X                 |                  |  |
| Umbelliferae / Apiaceae<br>(Anis, Dill *, Kümmel, Kerbel *, Koriander<br>*, Liebstöckel*, Myrrhe, Petersilie*,<br>Sellerie*>100ppm, Kreuzkümmel,<br>Fenchel)<br>( <i>anise, dill, caraway, chervil, corlander,<br/>lovage, myrrh, parsley, celery&gt;100ppm,<br/>fennel, and cumin</i> ) |                   | X                | Petersilie   |
| Karotte*   | X                 |                  |  |
| Lupine   | X                 |                  |  |
| Senf   | X                 |                  |  |

\* Verwendung in Produktionsstätte *used in production site*

Generell kann eine unabsichtliche Kontamination mit Allergie- und Zusatzstoffen trotz sorgfältiger und gründlicher Vorgehensweise bei allen Bearbeitungsschritten nicht ganz ausgeschlossen werden. Die Gewährleistung für die Abwesenheit von Allergie- und Zusatzstoffen kann daher von uns nicht übernommen werden.

*Despite careful handling throughout all processing steps an unintended contamination by allergens or additives can not be excluded entirely.*