

SPEZIFIKATION

MARKLAND® Pfeffer weiß gemahlen Premium

Art-Nr.: 410693

Produktbeschreibung

gemahlen aus den getrockneten, reifen Beerenfrüchten des Pfefferstrauches Piper nigrum L.

Inhaltsbestandteile

Pfeffer weiß gemahlen

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Gewürz,...

Dosierung

nach Bedarf

Physikalisch-chemische Daten

Ätherischer Ölgehalt	min. 0,9 ml/100 g
Asche	max. 3,5 %
Salzsäureunlösliche Asche	max. 0,3 %
Feuchte	max. 13,0 %

Sensorische Eigenschaften

Farbe	gräulich-weiß
Geruch	scharf, aromatisch, arttypisch
Geschmack	scharf, aromatisch

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Gewürze der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie von 1988.

Keimart	Richtwert [KbE / g]	Warnwert [KbE / g]
Salmonellen	----	neg./25 g
Staphylococcus aureus	1 x 100	1 x 1.000
Bacillus cereus	1 x 10.000	1 x 100.000
Escherichia coli	1 x 10.000	----
Sulfitreduzierende Clostridien	1 x 10.000	1 x 100.000
Schimmelpilze	1 x 100.000	1 x 1.000.000

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 322 kcal / 1.348 kJ
Fett	ca. 2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 0,55 g
Kohlenhydrate	ca. 64,3 g
davon Zucker	ca. 61,09 g
Eiweiß	ca. 10,4 g
Salz	ca. 0,03 g
Ballaststoffe	ca. 4,34 g
Natrium	ca. 0,005 g
Salz	ca. 0,01 g

Empfohlene Lagerbedingungen

Umgebungstemperatur (nicht über 20 °C), trocken, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Haltbarkeit bei empfohlenen Lagerbedingungen

24 Monate in geschlossener Originalverpackung bei sachgerechter Lagerung

Standardverpackungen

1kg Stbilosilbeutel, 7 kg Eimer, 25 kg Sack

Allergie- und Inhaltsstoffangaben



ProjektNr - ArtikelNr - MaterialNr

410693

MARKLAND® Pfeffer weiß gemahlen Premium

Gluten	-	Sojaöl	-
Weizen	-	Rindfleisch	-
Roggen	-	Rind, sonstige	-
Schalen - Krustentiere	-	Schweinefleisch	-
Hühnerei	-	Schwein, sonstige	-
Fisch	-	Geflügelfleisch	-
Erdnüsse	-	Geflügel, sonstige	-
Sojaweiß/-bestandteile	-	Mais	-
Milch - Molkenweiß	-	Kakao	-
Lactose	-	Hülsenfrüchte	-
Nüsse	-	Glutamat (E 621)	-
Sellerie/-öl/-oleoresin	-	Koriander	-
Senf/Senfsamenerzeugnisse/ Senföl/-oleoresin	-	Sojalecithin	-
Sesam/-öl	-	Karotte	-
Sulfit (E 220 - E 228)	-		
Lupine	-		
Weichtiere	-	GMO deklarationsfrei	+

+ ja/enthalten, - nein/nicht enthalten, S Spuren
Fettschrift kennzeichnet **Deklarationspflicht gemäß
 Richtlinien 2007/68/EG und 2000/13/EG**

Erfassung / Änderung: 12.04.06 / 26.08.08
 Erfassung von / Änderung von: GE / AFEQ

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich auf die Rezeptur und stellen unsere derzeitigen Kenntnisse dar. Sie beruhen auf uns vorliegenden Rohstoff-Lieferantenerklärungen. Trotz umfangreicher Vorkehrungen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht völlig ausschließen. Eventuelle Spuren an Allergenen könnten möglicherweise enthalten sein.

SPEZIFIKATION



MARKLAND® Pfeffer schwarz gemahlen

Art-Nr.: 411053

Produktbeschreibung

gemahlen aus den getrockneten, unreifen Beerenfrüchten des Pfefferstrauches Piper nigrum L.

Inhaltsbestandteile

Pfeffer schwarz gemahlen

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Gewürz,...

Dosierung

nach Bedarf

Physikalisch-chemische Daten

Körnung	90% < 500 µm
Ätherischer Ölgehalt	min. 1,1 ml/100 g
Asche	max. 7,0 %
Salzsäureunlösliche Asche	max. 1,5 %
Feuchte	max. 13,0 %

Sensorische Eigenschaften

Farbe	schwarz-gräulich
Geruch	scharf, aromatisch, arttypisch
Geschmack	scharf, aromatisch

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Gewürze der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie von 1988.

Keimart	Richtwert [KbE / g]	Warnwert [KbE / g]
Salmonellen	----	neg./25 g
Staphylococcus aureus	1 x 100	1 x 1.000
Bacillus cereus	1 x 10.000	1 x 100.000
Escherichia coli	1 x 10.000	----
Sulfitreduzierende Clostridien	1 x 10.000	1 x 100.000
Schimmelpilze	1 x 100.000	1 x 1.000.000

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 285 kcal / 1.192 kJ
Fett	ca. 3,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 0,86 g
Kohlenhydrate	ca. 52,0 g
davon Zucker	ca. 49,4 g
Eiweiß	ca. 10,9 g
Salz	ca. 0,1 g
Ballaststoffe	ca. 13,1 g
Natrium	ca. 0,04 g

Empfohlene Lagerbedingungen

Umgebungstemperatur (nicht über 20 °C), trocken, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Haltbarkeit bei empfohlenen Lagerbedingungen

24 Monate in geschlossener Originalverpackung bei sachgerechter Lagerung

Standardverpackungen

1000 g Stabilosilbeutel, 25 kg Sack

Druckdatum: 23.01.15 MARKLAND® Pfeffer schwarz gemahlen Aktualisiert von: NE Stand: 16.07.14

Das Produkt und die eingesetzte Produktverpackung entsprechen den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes und seinen Ausführungsverordnungen (zusätzlich BGA-Empfehlungen XVII) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Hinweise für die Verarbeitung und Verwendung unserer Produkte werden nach unseren besten Kenntnissen und Informationen unverbindlich gegeben. Jeder Verarbeiter haftet selbst für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften.

Allergie- und Inhaltsstoffangaben



ProjektNr - ArtikelNr - MaterialNr

411053

MARKLAND® Pfeffer schwarz gemahlen

Gluten	-	Sojaöl	-
Weizen	-	Rindfleisch	-
Roggen	-	Rind, sonstige	-
Schalen - Krustentiere	-	Schweinefleisch	-
Hühnerei	-	Schwein, sonstige	-
Fisch	-	Geflügelfleisch	-
Erdnüsse	-	Geflügel, sonstige	-
Sojaweiß/-bestandteile	-	Mais	-
Milch - Molkenweiß	-	Kakao	-
Lactose	-	Hülsenfrüchte	-
Nüsse	-	Glutamat (E 621)	-
Sellerie/-öl/-oleoresin	-	Koriander	-
Senf/Senfsamenerzeugnisse/ Senföl/-oleoresin	-	Sojalecithin	-
Sesam/-öl	-	Karotte	-
Sulfit (E 220 - E 228)	-		
Lupine	-		
Weichtiere	-	GMO deklarationsfrei	+

+ ja/enthalten, - nein/nicht enthalten, S Spuren
Fettschrift kennzeichnet **Deklarationspflicht gemäß
 Richtlinien 2007/68/EG und 2000/13/EG**

Erfassung / Änderung: 27.03.06 / 26.08.08
 Erfassung von / Änderung von: CR / AFEQ

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich auf die Rezeptur und stellen unsere derzeitigen Kenntnisse dar. Sie beruhen auf uns vorliegenden Rohstoff-Lieferantenerklärungen. Trotz umfangreicher Vorkehrungen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht völlig ausschließen. Eventuelle Spuren an Allergenen könnten möglicherweise enthalten sein.

SPEZIFIKATION

MARKLAND® Curry Typ indisch

Art-Nr.: 414900

Produktbeschreibung

Curry Typ indisch

Inhaltsbestandteile

Koriander, Senf, Kurkuma, Bockshornklee, Speisesalz, Kumin, Chillies, Zimt, Ingwer, Nelken, Piment

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten:..., Curry (mit Senf),...

Dosierung

nach Bedarf

Physikalisch-chemische Daten

Salzgehalt (NaCl)	max. 5 %
Feuchte	max. 12,0 %
Asche	max. 9 %

Sensorische Eigenschaften

Farbe	dunkelgelb
Geruch	aromatisch
Geschmack	würzig, nach Curry

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Gewürze der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie von 1988.

Keimart	Richtwert [KbE / g]	Warnwert [KbE / g]
Salmonellen	----	neg. / 25g
Staphylococcus aureus	1 x 100	1 x 1.000
Bacillus cereus	1 x 10.000	1 x 100.000
Escherichia coli	1 x 10.000	----
Sulfitreduzierende Clostridien	1 x 10.000	1 x 100.000
Schimmelpilze	1 x 100.000	1 x 1.000.000

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 1743 kJ / 415 kcal
Eiweiß	ca. 15,7 g
Kohlenhydrate	ca. 50,1 g
davon Zucker	ca. 2,6 g
Fett	ca. 17,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 1,9 g
Ballaststoffe	ca. 29,2 g
Natrium	ca. 1,4 g

Empfohlene Lagerbedingungen

Umgebungstemperatur (nicht über 20 °C), trocken, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Haltbarkeit bei empfohlenen Lagerbedingungen

24 Monate in geschlossener Originalverpackung bei sachgerechter Lagerung

Standardverpackungen

20 kg

Allergie- und Inhaltsstoffangaben



ProjektNr - ArtikelNr - MaterialNr 414900

MARKLAND® Curry Typ indisch

Gluten	<input type="text" value="-"/>	Sojaöl	<input type="text" value="-"/>
Weizen	<input type="text" value="-"/>	Rindfleisch	<input type="text" value="-"/>
Roggen	<input type="text" value="-"/>	Rind, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Schalen - Krustentiere	<input type="text" value="-"/>	Schweinefleisch	<input type="text" value="-"/>
Hühnerei	<input type="text" value="-"/>	Schwein, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Fisch	<input type="text" value="-"/>	Geflügelfleisch	<input type="text" value="-"/>
Erdnüsse	<input type="text" value="-"/>	Geflügel, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Sojaweiß/-bestandteile	<input type="text" value="-"/>	Mais	<input type="text" value="-"/>
Milch - Molkenweiß	<input type="text" value="-"/>	Kakao	<input type="text" value="-"/>
Lactose	<input type="text" value="-"/>	Hülsenfrüchte	<input type="text" value="+"/>
Nüsse	<input type="text" value="-"/>	Glutamat (E 621)	<input type="text" value="-"/>
Sellerie/-öl/-oleoresin	<input type="text" value="-"/>	Koriander	<input type="text" value="+"/>
Senf/Senfsamenerzeugnisse/ Senföl/-oleoresin	<input type="text" value="+"/>	Sojalecithin	<input type="text" value="-"/>
Sesam/-öl	<input type="text" value="-"/>	Karotte	<input type="text" value="-"/>
Sulfit (E 220 - E 228)	<input type="text" value="-"/>		
Lupine	<input type="text" value="-"/>		
Weichtiere	<input type="text" value="-"/>	GMO deklarationsfrei	<input type="text" value="+"/>

+ ja/enthalten, - nein/nicht enthalten, S Spuren
Fettschrift kennzeichnet **Deklarationspflicht gemäß
 Richtlinien 2007/68/EG und 2000/13/EG**

Erfassung / Änderung: 29.11.04 / 03.09.12
 Erfassung von / Änderung von: NT / NRu

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich auf die Rezeptur und stellen unsere derzeitigen Kenntnisse dar. Sie beruhen auf uns vorliegenden Rohstoff-Lieferantenerklärungen. Trotz umfangreicher Vorkehrungen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht völlig ausschließen. Eventuelle Spuren an Allergenen könnten möglicherweise enthalten sein.

SPEZIFIKATION



MARKLAND® Kräuter der Provence

Art-Nr.: 420700

Produktbeschreibung

zum Würzen von Spezialitäten mit südfranzösischem Flair.

Inhaltsbestandteile

Rosmarin, Bohnenkraut, Oregano, Thymian, Basilikum, Salbei, Majoran, Lavendelblüten

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Kräuter oder Gewürze, ...

Dosierung

nach Geschmack

Physikalisch-chemische Daten

Salzsäureunlösliche Asche	max. 1,5 %
Feuchte	max. 12,0 %

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Gewürze der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie von 1988.

Keimart	Richtwert [KbE / g]	Warnwert [KbE / g]
Salmonellen	----	neg./25g
Staphylococcus aureus	1 x 100	1 x 1.000
Bacillus cereus	1 x 10.000	1 x 100.000
Escherichia coli	1 x 10.000	----
Sulfitreduzierende Clostridien	1 x 10.000	1 x 100.000
Schimmelpilze	1 x 100.000	1 x 1.000.000

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 1451 kJ / 347 kcal
Fett	ca. 11,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 2,4 g
Kohlenhydrate	ca. 46,2 g
davon Zucker	ca. 45,7 g
Eiweiß	ca. 7,3 g
Salz	ca. 0,1 g
Ballaststoffe	ca. 16,9 g
Natrium	ca. 0,04 g

Empfohlene Lagerbedingungen

Umgebungstemperatur (nicht über 20 °C), trocken, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Haltbarkeit bei empfohlenen Lagerbedingungen

24 Monate in geschlossener Originalverpackung bei sachgerechter Lagerung

Standardverpackungen

500 g Beutel

Druckdatum: 23.01.15 MARKLAND® Kräuter der Provence Aktualisiert von: NE Stand: 17.04.14

Das Produkt und die eingesetzte Produktverpackung entsprechen den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes und seinen Ausführungsverordnungen (zusätzlich BGA-Empfehlungen XVII) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Hinweise für die Verarbeitung und Verwendung unserer Produkte werden nach unseren besten Kenntnissen und Informationen unverbindlich gegeben. Jeder Verarbeiter haftet selbst für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften.

Allergie- und Inhaltsstoffangaben



ProjektNr - ArtikelNr - MaterialNr

420700

MARKLAND® Kräuter der Provence

Gluten	<input type="text" value="-"/>	Sojaöl	<input type="text" value="-"/>
Weizen	<input type="text" value="-"/>	Rindfleisch	<input type="text" value="-"/>
Roggen	<input type="text" value="-"/>	Rind, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Schalen - Krustentiere	<input type="text" value="-"/>	Schweinefleisch	<input type="text" value="-"/>
Hühnerei	<input type="text" value="-"/>	Schwein, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Fisch	<input type="text" value="-"/>	Geflügelfleisch	<input type="text" value="-"/>
Erdnüsse	<input type="text" value="-"/>	Geflügel, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Sojaweiß/-bestandteile	<input type="text" value="-"/>	Mais	<input type="text" value="-"/>
Milch - Molkenweiß	<input type="text" value="-"/>	Kakao	<input type="text" value="-"/>
Lactose	<input type="text" value="-"/>	Hülsenfrüchte	<input type="text" value="-"/>
Nüsse	<input type="text" value="-"/>	Glutamat (E 621)	<input type="text" value="-"/>
Sellerie/-öl/-oleoresin	<input type="text" value="-"/>	Koriander	<input type="text" value="-"/>
Senf/Senfsamenerzeugnisse/ Senföl/-oleoresin	<input type="text" value="-"/>	Sojalecithin	<input type="text" value="-"/>
Sesam/-öl	<input type="text" value="-"/>	Karotte	<input type="text" value="-"/>
Sulfit (E 220 - E 228)	<input type="text" value="-"/>		
Lupine	<input type="text" value="-"/>		
Weichtiere	<input type="text" value="-"/>	GMO deklarationsfrei	<input type="text" value="+"/>

+ ja/enthalten, - nein/nicht enthalten, S Spuren
Fettschrift kennzeichnet **Deklarationspflicht gemäß
 Richtlinien 2007/68/EG und 2000/13/EG**

Erfassung / Änderung: 01.03.04 / 26.08.08
 Erfassung von / Änderung von: Dr. Jagella / CA

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich auf die Rezeptur und stellen unsere derzeitigen Kenntnisse dar. Sie beruhen auf uns vorliegenden Rohstoff-Lieferantenerklärungen. Trotz umfangreicher Vorkehrungen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht völlig ausschließen. Eventuelle Spuren an Allergenen könnten möglicherweise enthalten sein.

SPEZIFIKATION



MARKLAND® Paprika edelsüß B

Art-Nr.: 428800

Produktbeschreibung

gemahlen aus dem getrockneten, reifen Fruchtfleisch der beerenartigen Früchte von *Capsicum annuum* L. (Solanaceae)

Inhaltsbestandteile

Paprika edelsüß

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Gewürz,...

Dosierung

nach Bedarf

Physikalisch-chemische Daten

Asche	max. 8,0 %
Salzsäureunlösliche Asche	max. 1,5 %
Feuchte	max. 12,0 %

Sensorische Eigenschaften

Farbe	dunkelrot-rotbraun
Geruch	arttypisch
Geschmack	aromatisch, fruchtig mild, wenig scharf

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Gewürze der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie von 1988.

Keimart	Richtwert [KbE / g]	Warnwert [KbE / g]
Salmonellen	----	neg./25g
Staphylococcus aureus	1 x 100	1 x 1.000
Bacillus cereus	1 x 10.000	1 x 100.000
Escherichia coli	1 x 10.000	----
Sulfitreduzierende Clostridien	1 x 10.000	1 x 100.000
Schimmelpilze	1 x 100.000	1 x 1.000.000

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 317 kcal / 1.326 kJ
Kohlenhydrate	ca. 34,9 g
davon Zucker	ca. 33,2 g
Eiweiß	ca. 14,8 g
Fett	ca. 13,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 2,1 g
Ballaststoffe	ca. 20,9 g
Natrium	ca. 0,034 g
Salz	ca. 0,25 g

Empfohlene Lagerbedingungen

Umgebungstemperatur (nicht über 20 °C), trocken, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Haltbarkeit bei empfohlenen Lagerbedingungen

12 Monate in geschlossener Originalverpackung bei sachgerechter Lagerung

Druckdatum: 23.01.15 MARKLAND® Paprika edelsüß B Aktualisiert von: NE Stand: 04.08.14

Das Produkt und die eingesetzte Produktverpackung entsprechen den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes und seinen Ausführungsverordnungen (zusätzlich BGA-Empfehlungen XVII) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Hinweise für die Verarbeitung und Verwendung unserer Produkte werden nach unseren besten Kenntnissen und Informationen unverbindlich gegeben. Jeder Verarbeiter haftet selbst für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften.

Allergie- und Inhaltsstoffangaben



ProjektNr - ArtikelNr - MaterialNr 428800

MARKLAND® Paprika edelsüß B

Gluten	<input type="text" value="-"/>	Sojaöl	<input type="text" value="-"/>
Weizen	<input type="text" value="-"/>	Rindfleisch	<input type="text" value="-"/>
Roggen	<input type="text" value="-"/>	Rind, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Schalen - Krustentiere	<input type="text" value="-"/>	Schweinefleisch	<input type="text" value="-"/>
Hühnerei	<input type="text" value="-"/>	Schwein, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Fisch	<input type="text" value="-"/>	Geflügelfleisch	<input type="text" value="-"/>
Erdnüsse	<input type="text" value="-"/>	Geflügel, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Sojaweiß/-bestandteile	<input type="text" value="-"/>	Mais	<input type="text" value="-"/>
Milch - Molkenweiß	<input type="text" value="-"/>	Kakao	<input type="text" value="-"/>
Lactose	<input type="text" value="-"/>	Hülsenfrüchte	<input type="text" value="-"/>
Nüsse	<input type="text" value="-"/>	Glutamat (E 621)	<input type="text" value="-"/>
Sellerie/-öl/-oleoresin	<input type="text" value="-"/>	Koriander	<input type="text" value="-"/>
Senf/Senfsamenerzeugnisse/ Senföl/-oleoresin	<input type="text" value="-"/>	Sojalecithin	<input type="text" value="-"/>
Sesam/-öl	<input type="text" value="-"/>	Karotte	<input type="text" value="-"/>
Sulfit (E 220 - E 228)	<input type="text" value="-"/>		
Lupine	<input type="text" value="-"/>		
Weichtiere	<input type="text" value="-"/>	GMO deklarationsfrei	<input type="text" value="+"/>

+ ja/enthalten, - nein/nicht enthalten, S Spuren
Fettschrift kennzeichnet **Deklarationspflicht gemäß
 Richtlinien 2007/68/EG und 2000/13/EG**

Erfassung / Änderung: 17.02.04 / 28.08.13
 Erfassung von / Änderung von: Dr. Mank / NTr

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich auf die Rezeptur und stellen unsere derzeitigen Kenntnisse dar. Sie beruhen auf uns vorliegenden Rohstoff-Lieferantenerklärungen. Trotz umfangreicher Vorkehrungen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht völlig ausschließen. Eventuelle Spuren an Allergenen könnten möglicherweise enthalten sein.