

## Produktspezifikation



### Produktbezeichnung TKG BIO Salbei-Thymian-Honig 12x18

**Hersteller** Teekanne GmbH Münchner Bundesstr. 120, A-5020 Salzburg  
**Verkehrsbezeichnung** aromatisierter Bio Kräutertee mit natürlichem Honigaroma  
**Füllgewicht** 1,6 g  
**SAP-Materialnummer** 78569  
**Lagerung** Vor Wärme geschützt und trocken lagern  
**Verwendungszweck** Teebeutel zur Herstellung eines Tee-Heißgetränktes  
**Verwendungshinweis**  
**Verpflichtende Kennz.**  
**Bereich** Lebensmittel

### Zutatenliste

Bio Kamille  
Bio Honigbusch  
Bio Salbei  
Bio Zichorienwurzel  
Bio Süßholz  
Bio süße Brombeerblätter  
Bio Thymian  
natürliches Honigaroma  
Bio Honiggranulat

### Zusatzstoffe

Keine

### Zusätzliche Inhaltsstoffe

natürliche Aromen

### Allergene

Keine, gemäß Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 in der jeweils aktuell gültigen Fassung.

**Produktbeschreibung****Produktbezeichnung****TKG BIO Salbei-Thymian-Honig 12x18****Genveränderte Organismen**

Das Produkt enthält keine Zutaten die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, daraus bestehen oder daraus hergestellt worden sind gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

**Mikrobiologie**

Gesamtkeimzahl: max. 10(7) KBE/g  
Hefen: max. 10(5) KBE/g  
Schimmelpilze: max. 10(5) KBE/g  
E. coli: max. 10(3) KBE/g  
Salmonellen: nicht nachweisbar in 125g

**Pflanzenschutzmittelrückstände**

Die Ware entspricht den Anforderungen der zum Zeitpunkt der Lieferung jeweils gültigen Fassungen der EU-Öko-Basisverordnung, VO (EU) Nr. 2018/848 und des Orientierungswertes für Pestizide des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.).

**Nährwerte**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml (1 Portion = 1 Tasse (200ml) Kräutertee entsprechend der Empfehlung zubereitet):

Brennwert : 4kJ/1kcal  
Fett : 0g  
davon gesättigte Fettsäuren : 0g  
Kohlenhydrate : 0,2g  
davon Zucker : 0g  
Eiweiß : 0g  
Salz : 0g

**Produktbeschreibung****Produktbezeichnung****TKG BIO Salbei-Thymian-Honig 12x18****Sensorik**

Aussehen: gelblich-grüne bis bräunliche Mischung getrockneter Pflanzenbestandteile mit Aromapartikeln

Geschmack: aromatisch, Sortentypisch

Geruch: aromatisch, Sortentypisch

Aufgussfarbe: gelblich bis bräunlich

**Wichtiger Hinweis zur Zubereitung**

Teebeutel unbedingt mit frischem, sprudelnd kochendem Wasser aufgießen (200 ml) und 5 Minuten ziehen lassen. Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel!

**Konformität****1. LEBENSMITTELSICHERHEIT ALLGEMEIN und PRODUKTBEWERTUNG**

Bei dem Produkt handelt es sich um ein Lebensmittel im Sinne des Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 bzw. § 2 Abs. 2 LFGB (Deutsches Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch) und entspricht diesen Regelungen. Erfüllt werden auch die Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen, das THIE "Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions", das THIE "Compendium of Guidelines for Tea" sowie die EU-Öko-Basisverordnung VO (EU) Nr. 2018/848 in deren zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassungen. Alle Pflanzen(teile) werden traditionell in Teemischungen oder anderen Lebensmitteln verwendet. für die Bewertung wird neben der Fachliteratur vor allem die sogenannte "#Inventarliste" (THIE Inventory list of Herbals considered as Food) herangezogen, die auch den Status der Rohware als Lebensmittel in Übereinstimmung mit der Novel-Food-Verordnung widerspiegelt. Negative Wechselwirkungen oder antagonistische Effekte durch Mischung dieser Pflanzen(teile) sind in der Fachliteratur nicht belegt.

Die von Teekanne im Prozess eingesetzten Stoffe und Stoffgemische entsprechen der REACH-Verordnung VO (EG) Nr. 1907/2006 in der zum

Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung. Ein aktives Freigabesystem verhindert, dass nicht-konforme Rohwaren in die Produktion einfließen und somit die Produktsicherheit gefährden.

## 2. REGELUNGEN ZU HYGIENE UND HACCP

Die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung werden eingehalten.

Dies wird durch externe Institutionen geprüft und zertifiziert. Das in unserem QM-System integrierte HACCP-System sorgt für eine kontinuierliche Überwachung aller für die Produktsicherheit relevanten Prozesse. Die in Artikel 5 VO (EG) Nr. 852/2004 beschriebene Einrichtung, Durchführung und Aufrechterhaltung des HACCP-Systems erfolgt gemäß den HACCP-Grundsätzen des Codex Alimentarius.

Um die hygienische Unbedenklichkeit des Produkts zu gewährleisten werden ferner die Lieferanten der Rohwaren vertraglich zur Einhaltung der THIE-Guidelines for good agricultural and hygiene practices for raw materials used for herbal infusions (GAHP) bzw. der THIE HACCP Guidance notes verpflichtet.

## 3. KONTAMINANTEN

Das Produkt entspricht den Vorgaben der einschlägigen Regelwerke, insbesondere der Anhänge des THIE Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions, der VO (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizindrückständen sowie der VO (EU) 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in deren zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung.

## 4. BESTRAHLUNG

Wir geben vor, dass die Ware nicht mit ultravioletten oder ionisierenden Strahlen behandelt sein darf.

## 5. Zutaten

Die eingesetzten Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stammen aus ökologischer / biologischer Produktion.

## 6. SONSTIGE ZUTATEN MIT SPEZIELLEN REGELUNGEN

Sofern Aromen, Saftkonzentrate und/oder Zusatzstoffe eingesetzt werden, entsprechen sie den einschlägigen Verordnungen in der zum Zeitpunkt der

Lieferung gültigen Fassung:

Aromen: VO (EG) Nr. 1334/2008 (EG-Aromenverordnung)

Saftkonzentrate: VdF Leitlinien, AIJN Code of Practice, RL 2001/112/EG  
(umgesetzt in nationales Recht durch die FrSaftErfrischGetrV  
(Fruchtsaftverordnung))

Zusatzstoffe: VO (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe sowie  
VO (EU) Nr. 1129/2011

#### 7. VERPACKUNG

Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, dem LFGB (Deutsches Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) und der BedGgstV  
(Bedarfsgegenständeverordnung), in deren zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung. Weitere einschlägige Vorschriften sind die VO (EG) Nr. 2023/2006 über die gute Herstellungspraxis dieser Materialien sowie # speziell für Kunststoffe - die VO (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Des Weiteren erfüllen sie die Anforderung der BfR-Empfehlung XXXVI.

Für die verwendeten Verpackungsmaterialien mit Direktkontakt liegen Konformitätsbescheinigungen oder andere Nachweise (Zertifikate) vor, welche bestätigen, dass die Verpackungen für den geplanten Gebrauch geeignet sind. Aufgrund entsprechender Vorgaben an die Lieferanten, sachgemäßer Lagerung und eigenen Kontrollen ist eine Kontamination der Fertigware mit pathogenen Mikroorganismen vom Verpackungsmaterial bzw. mit chemischen Stoffen, die aus den Materialien migrieren nahezu ausgeschlossen, soweit dies technisch möglich ist.

Die Verpackungsgestaltung entspricht der LMIV  
(Lebensmittelinformationsverordnung, VO (EU) Nr. 1169/2011, der Fpack  
(Fertigpackungsverordnung) sowie der Loskennzeichnungsverordnung in deren zur Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung. Ferner werden die zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Vorgaben der EU-Öko-Basisverordnung VO (EU) Nr. 2018/848 eingehalten.

Bei darüber hinausgehenden Angaben werden die Bestimmungen entsprechender Verordnungen und Richtlinien, z.B. der VO (EG) Nr. 1924/2006 bei Gesundheits- und/oder nährwertbezogener Aussagen, in deren zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung eingehalten.

**8. LAGER, TRANSPORT UND DISTRIBUTION**

Das Produkt wird so gelagert und transportiert, dass chemische, mikrobiologische und/oder physikalische Kontaminationen/ Veränderungen während der Lagerung bzw. des Transports nahezu ausgeschlossen werden können. Dies wird durch die Verpackung und entsprechenden Vorschriften für Speditionen bzw. Lagerhalter und Kontrollen der LKW und Lagerhallen sichergestellt. So erfolgt der Transport und die Distribution unserer Produkte nur mittels Spediteure, deren Eignung regelmäßig geprüft und bewertet wird. Die Einhaltung unserer Anforderungen an Transporte für Teeprodukte (u.a. trocken/sauber/vor Wärme geschützt) sowie qualitativen Anforderungen an Transporte wird u.a. vor Beladung eines LKWs geprüft. Der Transport erfolgt nur mit Fahrzeugen, deren Ladebehälter unseren hygienischen Anforderungen (u.a. schädlingsfrei / sauber / trocken/schimmelfrei/geruchsneutral) entsprechen und die keine Gefahrgüter, die eine Gefahr für unsere Produkte bedeuten könnten, geladen haben.

Im eigenen Onlineshop erfolgt die Lieferung der Ware mittels Paketauslieferungsunternehmen. Die Ware wird in sauberen, trockenen und sorgfältig verschlossenen Paketen verschickt, so dass die Qualität gewährleistet und Kontaminationen nahezu ausgeschlossen werden können.