

Seite 1 von 5

Meßmer ProfiLine Bio Pfefferminze UTZ 50% Bio Pfefferminztee 18er à 1,5 g

(Artikelnummer 105242)

1. Rechtlicher Status

Zusammensetzung und Kennzeichnung des Produktes entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union, der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (EU-Basisverordnung), der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen, den nationalen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland, dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) als auch den Leitsätzen für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen, sowie den dazu erlassenen Rechts- und Ausführungsvorschriften in der jeweils gültigen Fassung zum Zeitpunkt der Auslieferung.

2. Produktbeschreibung

18 kuvertierte Aufgussbeutel mit einem Füllgewicht von je 1,5 g Kräutertee in einer Faltschachtel. Die bedruckte Verpackung trägt die gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnungselemente und wird im Verlauf des Abpackprozesses mit Mindesthaltbarkeitsdatum und Loskennzeichnungsnummer versehen. Das Erzeugnis wird in Deutschland hergestellt.

3. Zusammensetzung

3.1 Zutaten: Pfefferminze*. *aus kontrolliert biologischem Anbau

Codenummer der Kontrollbehörde: DE-ÖKO-001

Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe: EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Mindestens 50% dieses Produktes stammen aus nachhaltigem Anbau.

3.2 Eignungen:

	Ja	Nein
Glutenfrei*1:	X	
Laktosefrei*2:	X	
Geeignet für vegetarische Ernährung	X	
Geeignet für vegane Ernährung:	X	

^{*1 ≤ 20} mg / kg Lebensmittel







^{*2 ≤ 10} mg/ 100 g bzw. ml verzehrfertiges Lebensmittel



Seite 2 von 5

3.3 Allergene entsprechend der Lebensmittelinformationsverordnung

Angaben gemäß der VO (EG) Nr. 1169/2011 und deren Änderungs-VO.

Allergen	Im Produkt vorhanden (Ja/Nein)	Verwendung im Betrieb (Ja/Nein)	Kreuzkontamination möglich (Ja/Nein)
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und Eiererzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und Sojaerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)	Nein	Ja	Nein
Nüsse und Nusserzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, angegeben als SO ₂	Nein	Nein	Nein
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein	Nein	Nein

Die OTG verfügt über ein Allergen-Minimierungsprogramm.

3.4 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Das Produkt ist kein GVO, besteht nicht aus GVO und enthält keine GVO. Es entspricht den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 sowie (EG) Nr. 1830/2003 und den hierzu erlassenen Änderungsverordnungen.









Seite 3 von 5

4. Chemisch- physikalische Spezifikation

Wassergehalt: max. 13 g/100 g

HCl- unlösliche Asche: max. 2,5 g/100 g Trockenmasse Ätherischer Ölgehalt: mind. 0,6 ml/100 g Trockenmasse

Pflanzenschutzmittel-

rückstände: Das Produkt entspricht der VO (EG) Nr. 834/2007 (Öko-

Verordnung), der VO (EG) Nr. 396/2005 (Pestizidrückstände-Höchstgehalts-Verordnung) inklusive ihrer Anhänge und Aktualisierungen und, sofern hier nicht geregelt, der deutschen Rückstandshöchstmengen-Verordnung in der gültigen Version zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens und den Orientierungswerten für Pestizide des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (BNN)

Herstellung und Handel e.V.

Kupfer: max. 40 mg/kg (gesetzliche Höchstmenge lautet 100 mg/kg)

Quecksilber: max. 0,02 mg/kg

Darüber hinaus finden folgende Grenzwerte Anwendung:

Blei max. 5 mg/kg
Cadmium max. 1 mg/kg
Arsen: max. 1 mg/kg
Nickel: max. 10 mg/kg

5. Mikrobiologische Spezifikation

Die Grenzwerte entsprechen den Richtwerten der "Tea and Herbal Infusions Europe (THIE)" für Kräuter und Früchte:

Gesamtkeimzahl: max. 10⁷ KBE/g
Schimmel: max. 10⁵ KBE/g
Hefen: max. 10⁵ KBE/g
E. coli: max. 10³ KBE/g
Salmonellen: abwesend in 125 g

Mischmuster (125 g) aus 5 Einzelmustern à 50 g pro Charge.

Alle risikobehafteten Kräuter, Früchte und weitere Zutaten werden einer produktspezifischen Heißdampfbehandlung zur Keimreduktion unterworfen.









Seite 4 von 5

6. Mykotoxine

Die Höchstmengen gemäß der VO (EG) Nr. 1881/2006 (Kontaminanten-Verordnung) werden eingehalten für:

Aflatoxin B1 max. 2 μg/kg Aflatoxin B1, B2, G1, G2 max. 4 μg/kg

Darüber hinaus finden folgende Grenzwerte Anwendung:

Ochratoxin A max. 5 µg/kg Patulin max. 50 µg/kg

7. Nitrat

max. 5000 mg/kg

8. Radioaktivität

Das Produkt entspricht der Verordnung (EWG) Nr. 737/90 und den hierzu erlassenen Änderungsverordnungen.

9. Bestrahlung

Das Produkt und seine Vorstufen wurden nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt.

10. Sensorische Spezifikation

10.1 Teemischung:

Aussehen: homogener Feinschnitt der Pfefferminze

Geruch: artspezifisch nach Pfefferminze

10.2 Aufguss:

Aufgusszubereitung: Wichtiger Hinweis:

Pro Tasse einen Aufgussbeutel immer mit sprudelnd kochendem Wasser

aufgießen und mindestens 5 bis 6 Minuten ziehen lassen!

Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel!

Geschmack: kühlend, frisch, arttypisch nach Pfefferminze

Geruch: arttypisch nach Pfefferminze

Aussehen: grünlich, leicht bräunlich gefärbter Aufguss









Seite 5 von 5

11. Brenn- und Nährwerte

Portionsangabe: 1 Portion eines Teeaufgusses beträgt 200 ml

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 ml	pro Portion (200ml)
Brennwert (kJ/kcal)	3 / 1	7 / 2
Fett (g)	0	0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0	0
Kohlenhydrate (g)	0,2	0,4
davon Zucker (g)	< 0,1	< 0,1
Eiweiß (g)	0	0
Salz (g)	0	0

12. Lagerung

Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

13. Mindesthaltbarkeit

Das Produkt hat eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten.

14. Änderungen

Version	Änderungsgrund	Änderungen
1	Neuer Artikel	

erstellt von:	S. Jeske	am:	11.10.2019
geprüft von :	B. Wienecke	am:	11.10.2019
freigegeben von :	S. Jeske	am:	11.10.2019

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und trägt deshalb keine Unterschrift.









page 1 of 5

Meßmer ProfiLine Organic Peppermint UTZ 50% Organic peppermint tea 18 tea bags, 1.5 g each

(article number 105242)

1. Legal status

The composition and labelling of the product comply with the statutory provisions of the European Union, regulation (EC) No 178/2002 (general principles and requirements of food law), regulation (EC) No. 834/2007 on organic production and labeling of organic products, the German Feed and Food Code (LFGB) and the guidelines for tea, herbal infusions, their extracts and preparations, and the relevant legal and regulatory provisions in force at the time of delivery.

2. Product description

18 enveloped tea bags with a filling weight of 1.5 g each, herbal infusion in a box. The packaging bears the legally required labelling elements. During the packaging process the box is marked with a best-before date and a lot number. The product is manufactured in Germany.

3. Composition

3.1 Ingredients: Peppermint*.

*from certified organic cultivation

Control authority: DE-ÖKO-001

Origin of the agricultural raw materials: EU/non-EU Agriculture

A minimum of 50% of the ingredients in this product comes from sustainable cultivation farming.

3.2 Suitability:

	Yes	No
Gluten-free*1:	X	
Lactose-free*2:	X	
Suitable for vegetarian diet:	X	
Suitable for vegan diet:	X	

 $^{*^1 \}le 20 \text{ mg} / \text{kg in food}$







^{*2 ≤ 10} mg / 100 g resp. ml for ready to eat food



page 2 of 5

3.3 Allergens according to the labelling of foodstuffs

Information according regulation (EC) No 1169/2011 in its current version.

Allergen	Present in	Present in factory	Crosscontami-
	product	(yes/no)	nation
	(yes/no)		(yes/no)
Cereals containing gluten and products thereof	no	no	no
Crustaceans and products thereof	no	no	no
Eggs and products thereof	no	no	no
Fish and products thereof	no	no	no
Peanuts and products thereof	no	no	no
Soybeans and products thereof	no	no	no
Milk and products thereof (incl. lactose)	no	yes	no
Nuts and products thereof	no	no	no
Celery and products thereof	no	no	no
Mustard and products thereof	no	no	no
Sesame seeds and products thereof	no	no	no
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of	no	no	no
more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂			
Lupin and products thereof	no	no	no
Molluscs and products thereof	no	no	no

OTG has established an allergen-minimisation-program.

3.4 Genetically modified organism (GMO)

The product is no GMO, does not exist from and does not contain GMO and is in accordance with the regulations (EC) No1829/2003 and (EC) No 1830/2003 in its current version.









page 3 of 5

4. Chemical and physical specification

Loss on drying: max. 13 g/100 g

Ash insoluble in hydrochloric acid: max. 2.5 g/100 g dried material mind. 0.6 ml/100 g dried material

Pesticide residues: Organic products are only treated with authorised plant

protection products according regulation (EC) No 834/2007 (so-called Organic Regulation). The product complies with the regulation 396/2005/EC including their attachments, and in case if not regulated, with the German regulation for pesticide residues in the current version and the orientation values for pesticides of The Bundesverband Naturkost

Naturwaren (BNN) e.V.

Copper: max. 40 mg/kg (legal maximum amount is 100 mg/kg)

Mercury: max. 0.02 mg/kg

In addition, the following values apply:

Lead: max. 5 mg/kg
Cadmium: max. 1 mg/kg
Arsenic: max. 1 mg/kg
Nickel: max. 10 mg/kg

5. Microbiological specification

The limits comply with the guideline values of the "Tea and Herbal Infusions Europe (THIE)" for fruits and herbs:

Total germ count: max. 10^7 CFU/g Mould: max. 10^5 CFU/g Yeasts: max. 10^5 CFU/g E. coli: max. 10^3 CFU/g Salmonellae: absent in 125 g

Blended sample (125g) of 5 single samples à 50g per Charge.

All herbs, as well as fruits and components that may represent a risk are degerminated during the production process with a product specific heated steam treatment.









page 4 of 5

6. Mycotoxins

According to regulation (EC) No 1881/2006 on maximum levels for contaminants in foodstuff:

Aflatoxin B1 max. 2 μg/kg Aflatoxin B1, B2, G1, G2 max. 4 μg/kg

In addition, the following values apply:

Ochratoxin A max. 5 μg/kg Patulin max. 50 μg/kg

7. Nitrate

max. 5000 mg/kg

8. Radioactivity

The product is in compliance with the regulation 737/90/EC in its current version.

9. Irradiation

The product and the components are not treated with electron beams, gamma rays, x-rays or ultraviolet rays.

10. Sensory specification

10.1 Tea blend:

Appearance: homogeneous fine- cut of the peppermint

Smell: characteristic of peppermint

10.2 Infusion:

Preparation: Important note:

Use one bag per cup. Always pour on boiling water and leave to infuse for at least 5 to 6 minutes! Only then can you ensure a safe food

product!

Taste: typical fresh and cool taste of peppermint

Smell: typical fresh of peppermint

Appearance: green-light yellow, light brown infusion









page 5 of 5

11. Nutritional information

Portion indication: One portion is 200 ml

Typical nutritional value	per 100 ml	per portion (200 ml)
Energy (kJ/kcal)	3 / 1	7 / 2
Fat (g)	0	0
of which saturates (g)	0	0
Carbohydrate (g)	0.2	0.4
of which sugars (g)	< 0.1	< 0.1
Protein (g)	0	0
Salt (g)	0	0

12. Storage

Store in a cool and dry place.

13. Best-before date

The product has a best-before date of 24 months.

14. Modification

Release	Reason for changes	Modification
1	New product	

Drawn up by :	S. Jeske	at:	11/10/2019
Checked by:	B. Wienecke	at:	11/10/2019
Approved by :	S. Jeske	at:	11/10/2019

This document is electronically prepared, therefore it is not signed.





