

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

# Bärlauch gerebelt

## 2. Verwendung:

Grob gerebelte, dekorative Bärlauchblätter mit einer Blattgröße von etwa 4mm eignen sich hervorragend dazu frische Salate, Pesto, würzige Aufläufe, Soßen, Suppen und eine Vielzahl unterschiedlichster Fleischgerichte nicht nur zu würzen, sondern auch optisch aufzuwerten.

## 3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Mozartstraße 37, D-72202 Nagold-Hochdorf.

## 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 500096  
Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

## 5. Eigenschaften:

|                              |   |   |
|------------------------------|---|---|
| Textur                       | (Bindung/Konsistenz)                              |   |
| Farbe                        | (Farbeinfluss aufs Endprodukt/Farbhaltung)        | ✓ |
| Geschmacksgebung             | (Geschmack/Geruch)                                | ✓ |
| Zertifikate                  | Halal-geeignet                                    | ✓ |
| Weitere Produkteigenschaften | Für Vegane Ernährung geeignet                     | ✓ |
| Ursprungs)                   | (Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen |   |

## 6. Beschreibung:

Farbe: grün  
Konsistenz: streufähig  
Geruch: arttypisch, sehr leicht nach Knoblauch  
Geschmack: mild-würzig, etwas frisch

## 7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Bärlauch grob gerebelt, keimreduziert. Spitzenqualität aus Deutschland.

## 8. Verarbeitungshinweis:

Damit das feine Aroma der Naturgewürze vollständig erhalten bleibt, sollten Sie das Gewürz erst kurz vor dem Garwerden des Gerichtes zugeben.

## 9. Dosierung:

Unterschiedlich je nach persönlichem Geschmack, sowie Art des Gerichtes. Richtdosierung 0,5 - 5,0 Gramm / Kilogramm Fertigprodukt.

## 10. Chemisch- physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: < 12%

## 11. Mikrobiologische Anforderungen:

Mikrobiologische Kriterien für Gewürze für be- und verarbeitende sowie für verpackende Betriebe – Probenahme und Beurteilung; Gutachtendes Ständigen Hygieneausschusses – "Bundesministerium für Gesundheit und Konsumentenschutz" – GZ 32.028/0-III/B/1b/96 und der EU VO Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.

|                         |                         |                            |                         |
|-------------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------------|
| ♦ Staphylococcus aureus | < 10 <sup>2</sup> KBE/g | ♦ Sulfitreduz. Clostridien | < 10 <sup>4</sup> KBE/g |
| ♦ Bacillus cereus       | < 10 <sup>4</sup> KBE/g | ♦ Schimmelpilze            | < 10 <sup>5</sup> KBE/g |
| ♦ Escherichia coli      | < 10 <sup>4</sup> KBE/g | ♦ Salmonellen              | neg. in 25g             |

## 12. Verpackung: gemäß EU VO Nr. 1935/2004

Weißblech-Metall Dosen und Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!) für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, in stabilen Überkarton-Verpackungen.

# PRODUKT SPEZIFIKATION



| <b>13. Allergene:</b> nach VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011   | als Komponente | im Betrieb vorhanden* |
|---|----------------|-----------------------|
| • Gluten, Gluten haltiges Getreide  | negativ        | positiv               |
| • Krebstiere und Krebstiererzeugnisse   | negativ        | negativ               |
| • Eier und Eierzeugnisse  | negativ        | negativ               |
| • Fisch und Fischerzeugnisse  | negativ        | negativ               |
| • Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse   | negativ        | negativ               |
| • Soja und Sojaerzeugnisse  | negativ        | positiv               |
| • Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)   | negativ        | positiv               |
| • Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss,...)   | negativ        | negativ               |
| • Sellerie und Sellerieerzeugnisse  | negativ        | positiv               |
| • Senf und Senferzeugnisse  | negativ        | positiv               |
| • Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse  | negativ        | negativ               |
| • Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben | negativ        | positiv               |
| • Lupine und Lupine Erzeugnisse   | negativ        | negativ               |
| • Weichtiere und Weichtiererzeugnisse   | negativ        | negativ               |

\* die Kreuzkontaminationen mit Allergenen / "carry-over" werden im Rahmen der angewendeten Guten Herstellungspraxis (engl. GMP) ausgeschlossen

- entspricht der VERORDNUNG (EG) Nr. 41/2009 DER KOMMISSION vom 20. Januar 2009 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind.

## 14. GMO:

Das Produkt enthält keine Rohstoffe die einer speziellen Kennzeichnungspflicht nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 unterliegen.

## 15. BESTRAHLUNG:

Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung unterzogen.



## 16. Pestizide, Schwermetalle und Mykotoxine:

Das Produkt entspricht den Vorgaben der Höchstmengen-VO (EG) 396/2005, VO (EG) Nr. 1881/2006.

## 17. KENNZEICHNUNG / RÜCKVERFOLGBARKEIT:

Nach Bedarf kann das Produkt bei der Auszeichnung mit einer einmaligen Chargennummer auf dem Etikett versehen werden, was die Rückverfolgbarkeit und eine eindeutige Chargen-Identifikation jederzeit zulassen würde.

## 18. Lagerung und Haltbarkeit:

Im ungeöffneten Beutel bzw. Dose und trockener Lagerung (nicht über 25°C) mindestens 12 Monate haltbar.

Die Qualität der verwendeten Rohstoffe entspricht den Vorschriften der EU (gemäß (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und (EG) Nr.1333/2008 sowie der Richtlinie 95/2/EG über Lebensmittelzusatzstoffe).

Diese Spezifikation entbindet den Verwender nicht von seiner Sorgfaltspflicht zur Prüfung der Zusammensetzung und Dosierung gegenüber länderspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!