

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Bauernfrühstück

nach Art einer Sülzwurst

2. Verwendung:

Aromatische, Pfeffer und Muskat betonte Gewürzzubereitung mit funktionellen Zutaten zur Herstellung eines traditionellen Bauernfrühstücks mit schnittfestem Gele-Rand ohne Geschmacksverstärker.

3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald.

Firmenanschrift: Deutschland, Mozartstraße 37, 72202 Hochdorf im Schwarzwald.

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 140025

Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

Verkehrsbezeichnung: Präparat mit würzenden Zutaten

5. Eigenschaften:

Textur	(Bindung/Konsistenz)	✓
Farbe	(Farbeinfluss aufs Endprodukt/Farbhaltung)	✓
Geschmacksgebung	(Geschmack/Geruch)	✓
Zertifikate	Halal-geeignet	✓
Weitere Produkteigenschaften	Produkt beinhaltet tierische Gelatine (Ursprung Rind)	

6. Beschreibung:

Farbe: beige-hellgrau

Konsistenz: streufähig, feines Korn ca. 30 mesh

Geruch: fein - aromatisch

Geschmack: ausgewogen würzig nach Pfeffer, Muskat, Koriander, Zitrone

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Rindergelatine (82%), Naturgewürze, Traubenzucker (Dextrose), Speisewürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, natürliche Gewürzextrakte, ätherische Gewürzöle.

8. Verarbeitungshinweis:

Mageren Schweinebauch entschwarten, sauber zuschneiden und über eine 5mm Lochscheibe wölfen. Die Bauernfrühstück-Gewürzzubereitung, das Nitritpökelsalz und die gesamte Wassermenge (T° nicht über 4°C) beigegeben und gut untermischen. In transparente Polyamidmägen (Kal. 75-100), fest verschließbare Gläser, Formen oder Dosen füllen. Bei ca. $82 - 85^\circ\text{C}$ bis etwa 72°C im Kern kochen/brühen. Im Eisbad, sowie anschließend im Kühlhaus bei ca. $+2$ bis $+4^\circ\text{C}$ mindestens 24 Stunden durchkühlen.

9. Dosierung:

Wir empfehlen eine Dosierung zwischen 25 und 28 Gramm / Kilogramm Wurstmasse.

Vollständiges Rezept sowie eine Herstellungsanleitung finden Sie auf unserer Homepage!

10. 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	< 10^2 KBE/g	♦ Sulfitreduz. Clostridien	< 10^4 KBE/g
♦ Bacillus cereus	< 10^4 KBE/g	♦ Schimmelpilze	< 10^5 KBE/g
♦ Escherichia coli	< 10^4 KBE/g	♦ Salmonellen	neg. in 25g

PRODUKT SPEZIFIKATION



11. Chemisch- physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: < 12%

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

Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!), PE und PP-Eimer mit und ohne Innenbeutel, sowie hochwertige Metalldosen (Weißblech) verschiedener Formen und Größen, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, in stabilen Überkarton-Verpackungen.

13. Allergene: 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	positiv
• 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 ₂ 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 (EU) Nr. 609/2013 DER KOMMISSION vom 20. Juli 2016 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.

PRODUKT SPEZIFIKATION



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 länder- bzw. produktspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!