# PRODUKT SPEZIFIKATION



# 1. Produktbezeichnung:

# **Borschtsch - Suppe**

## 2. Verwendung:

Aromatische Instantsuppe (oder als feine Borschtsch-Suppenwürzung) mit feinen Kräutern und Gewürzen, sowie einem typischen Borschtsch - Geschmacksprofil. Ideal zur schnellen und unkomplizierten Zubereitung einer traditionellen Borschtsch - Suppe, oder feinwürziger Borschtsch - Suppenbrühe.

#### 3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Robert-Bosch-Str. 18, 72186 Empfingen

#### 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 101866

Verwendung: für Lebensmittel

• Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

#### 5. Eigenschaften:

Textur (Bindung/Konsistenz)
Farbe (Farbintensiv/Farbhaltung)

Einfluss auf Aroma und Geschmack

Mögliche Zertifizierungen Halal-geeignet ✓

Weitere Produkteigenschaften Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen Ursprungs ✓

## 6. Beschreibung:

Farbe: kräftig-rot Konsistenz: Pulver

Geruch: würzig, appetitlich brühig, fleischig, suppig

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

Gewürze (Zwiebel, Bratzwiebel, Pfeffer, Knoblauch), feines Meersalz, Suppenwürze, Rote Beete (färbendes Lebensmittel), Gartenkräuter (Schnittlauch, Petersilie, Dill), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Gewürzextrakte, ätherische Gewürzöle.

#### 8. Verarbeitungshinweis:

Je nach Geschmack zwischen zwei und drei Esslöffel Suppenpulver, in einem Liter warmem Wasser auflösen. Aufkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nach Wunsch können auch noch weitere Zutaten, wie Weißkraut, Kartoffeln, Gemüse oder Fleisch zugeben werden.

#### 9. Dosierung:

Zwei bis drei Esslöffel Borschtsch - Instantsuppe / Liter fertige Suppe.

# 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 < 10² KBE/g</li>
 Bacillus cereus < 10⁴ KBE/g</li>
 Escherichia coli < 10⁴ KBE/g</li>
 Sulfitreduz. Clostridien < 10⁴ KBE/g</li>
 Schimmelpilze < 10⁵ KBE/g</li>
 Salmonellen neg. in 25g

# PRODUKT SPEZIFIKATION



#### 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*
<ul> <li>Gluten, Gluten haltiges Getreide</li> </ul>	negativ	positiv
<ul> <li>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</li> </ul>	negativ	negativ
Eier und Eierzeugnisse	negativ	positiv
<ul> <li>Fisch und Fischerzeugnisse</li> </ul>	negativ	negativ
<ul> <li>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</li> </ul>	negativ	negativ
<ul> <li>Soja und Sojaerzeugnisse</li> </ul>	negativ	positiv
<ul> <li>Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)</li> </ul>	negativ	positiv
<ul> <li>Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss,)</li> </ul>	negativ	negativ
<ul> <li>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</li> </ul>	negativ	positiv
<ul> <li>Senf und Senferzeugnisse</li> </ul>	negativ	positiv
<ul> <li>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</li> </ul>	negativ	negativ
<ul> <li>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration</li> </ul>		
von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegebe	n negativ	negativ
<ul> <li>Lupine und Lupine Erzeugnisse</li> </ul>	negativ	negativ
<ul> <li>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</li> </ul>	negativ	negativ

<sup>\*</sup> 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.

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

Diese Spezifikation entbindet den Verwender / Endverbraucher nicht von seiner Sorgfaltspflicht zur Prüfung der Zusammensetzung und zugelassener Dosierung gegenüber länder- bzw. produktspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!