

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Bratkartoffel

2. Verwendung:

Aromatische Gewürzzubereitung mit hochwertigen Gartenkräutern, würzigem Extrakt aus Bratzwiebeln und natürlichem Champignonaroma, speziell für Kartoffelgerichte aller Art, insbesondere jedoch für traditionell zubereitete Bratkartoffel.

3. Hersteller:

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

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 142150

Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

5. Eigenschaften:

| | | |
|---|-------------------------------|---|
| Textur | (Bindung/Konsistenz) | ✓ |
| Farbe | (Farbintensiv/Farbhaltung) | ✓ |
| Einfluss auf Aroma und Geschmack im Endprodukt. | | ✓ |
| Zertifikate | Halal-geeignet | ✓ |
| Weitere Produkteigenschaften | Für Vegane Ernährung geeignet | ✓ |

(Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen Ursprungs)

6. Beschreibung:

| | |
|-------------|--------------------------------------|
| Farbe: | hellrot |
| Konsistenz: | streufähig (mit Kräutern) |
| Geruch: | aromatisch-würzig (Paprika, Pfeffer) |
| Geschmack: | würzig nach Paprika und Champignons |

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Gewürze (Paprika, Pfeffer, Koriander, Kümmel), feines Meersalz, Traubenzucker (Dextrose), Speisewürze, Kräuter, natürliche Gewürzextrakte, natürliches Bratzwiebelextrakt, natürliches Champignonaroma.

8. Verarbeitungshinweis:

Damit das volle Aroma der Gewürzzubereitung nicht durch große Hitze zerstört wird, empfehlen wir die Kartoffeln erst kurz vor dem Gar werden oder unmittelbar danach würzen.

9. Dosierung:

Wir empfehlen etwa 20g. Bratkartoffel-Gewürzzubereitung / Kilogramm Masse zu verwenden.

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 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



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

Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!), PE und PP-Eimer mit und ohne Innenbeutel, sowie hochwertige Metall Dosen (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, Glutenthaltiges Getreide | negativ | positiv |
| • Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | negativ | negativ |
| • Eier und Eierzeugnisse | negativ | negativ |
| • Fisch und Fischerzeugnisse | negativ | positiv |
| • 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 Lupineerzeugnisse | 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 Glutenuunverträglichkeit 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!