

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Olivenöl Chili-schwarzer Pfeffer

2. Verwendung:

Frisches & aromatisches, ungefiltertes Chili-schwarzer Pfeffer Olivenöl ist ein perfektes Öl für herzhafte Gerichte mit Fleisch und Fisch, sowie frische, gesunde Salatkreationen. Als aromatisches Grillöl verleiht das Öl ihrem Grillgut nicht nur mehr Geschmack, sondern schützt das auch vor dem Austrocknen.

3. Hersteller:

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

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 110005
Verwendung: für Lebensmittel

- 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)

Flammpunkt: 100,00 °C

6. Beschreibung:

Farbe: hell-orange
Konsistenz: flüssig
Geruch: aromatisch, appetitlich
Geschmack: voll, rund, etwas pikant.

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Natives, ungefiltertes (extra vergine) Olivenöl, natürliche Gewürzextrakte, reine, ätherische Gewürzöle.

8. Verarbeitungshinweis:

Das Öl gleichmäßig einarbeiten oder mit anderen Zutaten vermengen, so dass diese möglichst gleichmäßig vom Öl benetzt werden.

9. Dosierung:

Unterschiedlich je nach Anwendung, persönlichem Geschmack, sowie Art des Gerichtes.

10. Chemisch-physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: = 100%

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

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

Glasflaschen (Glaskaraffen) 250 ml. mit einem Spitzkorken verschlossen. Größere Gebinde: Plastikkanister mit Schraubverschluss & Frischesiegel oder GV - Metallkanister. Für den Kontakt mit

PRODUKT SPEZIFIKATION



Lebensmitteln geeignet, in stabilen Versandkarton - 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	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 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 (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:**

Lagerung vor Licht geschützt, in dicht verschlossenen, dem Verbrauch angemessenen, möglichst vollständig gefüllten Behältnissen, bei höchstens 25 °C, mindestens 12 Monate haltbar.
Transport bei Temperaturen über 40 °C über einen längeren Zeitraum vermeiden.

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). Das Produkt ist nicht zum direkten Verzehr geeignet.

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