

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 Chili-Schwarzer Pfeffer-Öl ihrem Grillgut nicht nur mehr Geschmack, sondern schützt es auch vor dem Austrocknen.

3. Hersteller:

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

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

PRODUKT SPEZIFIKATION



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
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!