

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Curcuma-Extrakt

2. Verwendung:

Naturreines, Curcuma – Extrakt aus frischer Kurkumawurzel. Durch mehrfache Reinigung und Aufkonzentration enthält das Extrakt ein um 16-fach höheren Anzahl an färbenden Pigmenten, sowie ein um 16-fach konzentriertes Geschmacksprofil im Vergleich zum Kurkumapulver.

3. Hersteller:

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

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 135302
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)

Gewinnungsart: Extraktion
Löslichkeit: wasserlöslich
Herkunft: Indien

6. Beschreibung:

Farbe: extrem kräftig, gelb-orange
Konsistenz: cremig
Geruch: sehr aromatisch, typisch nach Kurkuma
Geschmack: extrem würzig; unverdünnt etwas bitter

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Natürliches, wasserlösliches Kurkuma-Extrakt.

8. Verarbeitungshinweis:

Idealerweise sollte jedes hochkonzentrierte Gewürzextrakt oder Oleoresin, wegen der hohen Aroma- und Geschmackskonzentration mit einem Trägerstoff (z.B. Wasser oder Olivenöl) vorgelöst/verdünnt werden. Somit wäre eine gleichmäßige Verteilung des Extraktes im Fertigprodukt sichergestellt und die Gefahr einer unbeabsichtigten Überdosierung minimiert.

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

Glasfläschchen 40 ml. Plastikflaschen mit Schraubverschluss, bzw. Kanister (ALU / Kunststoff) bei größeren Gebinden. 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:

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 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!