

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

# Edle Pfeffermischung

## 2. Verwendung:

Als dekorative & geschmackvolle Pfeffer - Gewürzmischung für Pfeffermühlen. Für alle Grill & Küchenspezialitäten.

## 3. Hersteller:

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

## 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 090014

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:	bunt
Konsistenz:	ganzes Korn
Geruch:	sehr aromatisch, typisch nach Pfeffer
Geschmack:	feine schärfe, rund, typisch nach Pfeffer

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

Pfeffer schwarz (ganz) 40%, Pfeffer weiß (ganz) 20%, Piment ganz (Jamaica Pfeffer) 20%, roter Pfeffer (rosa Beeren, Schinus terebinthifolius) 10%, luftgetrockneter grüner Pfeffer (10%).

## 8. Verarbeitungshinweis:

Als ganzes Korn zum Einlegen von Fleisch und Fisch, oder frisch gemahlen für alle Speisen und Gerichte.

## 9. Dosierung:

Unterschiedlich je nach Geschmack und Art des Gerichtes.

## 10. Chemisch-physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: < 9%

## 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 <sup>2</sup> KBE/g	♦ Sulfitreduz. Clostridien	< 10 <sup>4</sup> KBE/g
♦ Bacillus cereus	< 10 <sup>4</sup> KBE/g	♦ Schimmelpilze	< 10 <sup>5</sup> KBE/g
♦ Escherichia coli	< 10 <sup>4</sup> KBE/g	♦ Salmonellen	neg. in 25g

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

Weißblech-Metall Dosen und Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!) für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, in stabilen Versandkarton - Verpackungen.

# PRODUKT SPEZIFIKATION



13. <b>Allergene:</b> nach VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011	als Komponente	im Betrieb vorhanden*
• Gluten, Glutenhaltiges Getreide	negativ	positiv
• Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	negativ	negativ
• Eier und Eierzeugnisse	negativ	positiv
• 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 <sub>2</sub> 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!