

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Feuerzangenbowle

2. Verwendung:

Gewürzmischung mit natürlichem Ätherischen Ölen, Gewürzextrakten und alkoholhaltigem Rum-Aroma zum würzen und abschmecken von alkoholhaltigen Heißgetränken, speziell Feuerzangenbowle.

3. Hersteller:

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

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 107008
Verwendung: für Lebensmittel
• Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

5. Eigenschaften:

| | | |
|------------------------------|---|---|
| Textur | (Bindung/Konsistenz) | |
| Farbe | (Farbeinfluss aufs Endprodukt/Farbhaltung) | |
| Geschmacksgebung | (Geschmack/Geruch) | ✓ |
| Zertifikate | Halal-geeignet | |
| Weitere Produkteigenschaften | Für Vegane Ernährung geeignet | ✓ |
| Ursprungs) | (Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen | |

6. Beschreibung:

Farbe: rosa
Konsistenz: streufähig
Geruch: sehr aromatisch, deutlich nach Rum
Geschmack: würzig, nach Karamell, Rum & Zimt

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Feinkristallzucker, natürliche Gewürzextrakte und reine, ätherische Gewürzöle, Cognacaroma, Honigaroma, Karamellzucker.

8. Verarbeitungshinweis:

Eine Flasche (750ml.) trockenen & kräftigen Rotwein mit etwa 250 ml. Wasser aufgießen und bei geringer Hitzezufuhr erwärmen (Der Wein darf dabei auf keinen Fall köcheln). Je nach Geschmack etwa 100 Gramm Feuerzangenbowle – Gewürzzubereitung zugegeben. Aufrühren bis der Zucker sich vollständig gelöst hat. Zuckerhut über die heiße Bowle aufstellen, mit Rum (mindestens 55% Alkohol) tranken, anzünden und die kalte Jahreszeit in vollen Zügen genießen.

9. Dosierung:

Wir empfehlen eine Zugabe von etwa 3 gehäuften Esslöffel (100 - 140 Gramm) / 1 Liter Feuerzangenbowle.

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
Weißblech-Metalldosen und Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!) 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, Gluten haltiges 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 Lupine Erzeugnisse | | 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).

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