

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Grobe Mettwurst Gewürzzubereitung

2. Verwendung:

Aromatische Pfeffer und Muskat betonte Gewürzzubereitung, mit funktionellen Zutaten, zur Herstellung traditioneller, grober streichfähiger Rohwurst und Pfeffersäckchen.

3. Hersteller:

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

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 140032
Verwendung: für Lebensmittel
• Nicht zum direkten Verzehr geeignet.
Verkehrsbezeichnung: Präparat mit würzenden Zutaten

5. Eigenschaften:

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

6. Beschreibung:

Farbe: gräulich
Konsistenz: streufähig
Geruch: sehr aromatisch
Geschmack: angenehm würzig nach Pfeffer, Muskat, Zwiebel

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Naturgewürze, Traubenzucker (Dextrose), feines Speisesalz, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Speisewürze, natürliche Gewürzextrakte, ätherische Gewürzöle.

8. Verarbeitungshinweis:

Für eine gute, gleichmäßige Verteilung empfehlen wir die Gewürzmischung frühzeitig bei der Herstellung des Brätes zuzugeben. Es empfiehlt sich die Starterkulturen (oder Schutzkulturen) mit dem Gewürz, für eine noch bessere Verteilung im Brät, vorzumischen.

9. Dosierung:

Wir empfehlen eine Dosierung zwischen 8 und 10 Gramm / Kilogramm Wurstmasse

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

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

Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere, PP und PE-Eimer, mit und ohne Innenbeutel (Aromaschutz!), für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, in stabilen Überkarton-Verpackungen.

PRODUKT SPEZIFIKATION



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	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 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 länderspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!