

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

# Knoblauchpulver

## 2. Verwendung:

Schonend getrockneter, fein gemahlener Knoblauch ist ein bequemer und schmackhafter Ersatz für frischen Knoblauch sowohl in der Küche, bei der Zubereitung von Speisen und Gerichten aller Art, sowie bei der Herstellung eigener Gewürzcreationen. Auch zur Herstellung von Wurst & Schinkenspezialitäten hervorragend geeignet.

## 3. Hersteller:

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

## 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 500435  
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)	✓
Anbau & Herstellung:	China	

## 6. Beschreibung:

Farbe: hellbeige  
Konsistenz: sehr feines Pulver (ca. 100 mesh)  
Geruch: typisch nach Knoblauch  
Geschmack: süßlich, stark nach Knoblauch ohne jeglichen Schwefelgeruch

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

Knoblauch, keimreduziert, schonend getrocknet, fein gemahlen.

## 8. Verarbeitungshinweis:

Beim Kochen, erst kurz vor dem Garwerden der Speisen zugeben, oder heiß aufbrühen. Für gute, gleichmäßige Verteilung sorgen.

## 9. Dosierung:

Unterschiedlich je nach Geschmack und Art des Gerichtes. Richtdosierung etwa 0,5-5,0 g. / Kilogramm Fertigprodukt.

## 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 <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

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 12. Verpackung:

gemäß EU VO Nr. 1935/2004  
Weißblech-Metaldosen und Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!) 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, Glutenhaltiges 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 <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 länderspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!