PRODUKT SPEZIFIKATION

1. Produktbezeichnung:

Kokosnuss-Milchpulver

2. Verwendung:

Feines, leicht lösliches Kokosnussmilchpulver kann sowohl zum Backen (Kuchen, Cremes), Kochen (Asiatische Spezialitäten & Wok-Gerichte), zur Herstellung von Cocktails oder Smoothies oder bei der Herstellung von Kosmetika (Lotionen, Seifen) verwendet werden.

3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald.

Firmenanschrift: Deutschland, Mozartstraße 37, 72202 Hochdorf im Schwarzwald.

4. Produktinformation:

Artikelnummer:	130040
Verwendung:	für Lebensmittel

5. Eigenschaften:

Textur	(Bindung/Konsistenz)	
Farbe	(Farbintensiv/Farbhaltung)	✓
Einfluss auf Aroma und Geschmack		✓
Mögliche Zertifikate	Halal-geeignet	✓
Weitere Produkteigenschaften	Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen Ursprungs	✓

6. Beschreibung:

Farbe:	weiß, sehr leicht cremig
Konsistenz:	Pulver, klumpenfrei
Geruch:	zart nach Kokosnuss
Geschmack:	cremig, typisch nach frischer Kokosmilch

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Kokosnussmilch sprühgetrocknet.

8. Verarbeitungshinweis:

Für die Herstellung einer Kokosnussmilch im Verhältnis von etwa 1:5 auflösen. Für diverse Anwendungen kann das Produkt auch in Pulverform zugegeben werden.

9. Dosierung:

Nach Geschmack, oder etwa 1:5

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 (Aromaschutz!), PE und PP-Eimer mit und ohne Innenbeutel, sowie hochwertige Metalldosen (Weißblech) verschiedener Formen und Größen, 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, 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_2 angegeben	negativ	negativ
• 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 (EU) Nr. 609/2013 DER KOMMISSION vom 20. Juli 2016 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. Nährwerte/100g Produkt (Pulver):

Energie: 722 kcal, oder 2983 kJ, Kohlenhydrate: 16g. (davon Zucker 8,5g), Fett: 70g., (davon gesättigte Fettsäuren: 64g), Eiweiß/Protein: 10%, Ballaststoffe: 3g.

Angegebene Nährwerte unterliegen leichten, natürlichen Schwankungen, bedingt durch die Verwendung natürlicher Rohstoffe.

18. 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.

19. 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 über Lebensmittelzusatzstoffe).

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