

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Lamm & Wild Marinade

2. Verwendung:

Aromatische, kräftig-würzige und kräuterbetonte Gewürzmarinade, ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker. Würzteufels Lamm- und Wild - Gewürzmarinade ist blitzschnell angerührt und schmeckt frisch zubereitet hervorragend auf Steaks, Rippchen und Bratenstücken vom Lamm- und Wildfleisch.

3. Hersteller/Anbieter:

Würzteufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald.

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

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 500317

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	Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen Ursprungs	✓

6. Beschreibung:

Farbe:	hellgrün mit groben Kräutern
Konsistenz:	streufähig
Geruch:	sehr intensiv und aromatisch
Geschmack:	sehr würzig mit deutlicher Schärfenote

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Gewürze und Kräuter (Pfeffer, Rosmarin, Knoblauch, Thymian, Wacholderbeeren, Cayennepfeffer), feines Meersalz, Speisewürze, Säureregulator: Milchsäure, Verdickungsmittel: Xanthan, Feinkristallzucker, Emulgator: Lecithin, Gewürzextrakte, ätherische Gewürzöle. natürliche Aromen.

8. Verarbeitungshinweis:

Lösen Sie die Trockenmarinade in Trinkwasser in einem Verhältnis von ca. 1:1, mit einem Schneebesen oder Zauberstab, vollständig auf. Anschließend unter ständigem Rühren, nach und nach etwa die gleiche Menge Olivenöl begeben. Die Marinade ist fertig, sobald sie eine gleichmäßige, cremige Konsistenz erreicht und einen appetitlichen Glanz bekommen hat.

9. Dosierung:

1 Teil Marinade / 1 Teil Wasser / 1 Teil gutes Speiseöl. Anschließend etwa 100-110g fertige Marinade/ Kilogramm Fleisch oder Fisch zugeben, gut verteilen oder leicht einmassieren.

10. Chemisch- physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: < 12%

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

Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!), PE und PP-Eimer mit und ohne Innenbeutel, hochwertige Metalldosen (Weißblech) verschiedener Formen und Größen, Papiersäcke als Großbinde, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, in stabilen Überkarton-Verpackungen.

PRODUKT SPEZIFIKATION



12. 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

13. Allergene: nach VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011

	als Komponente	im Betrieb vorhanden*
• Gluten, Glutenthaltiges Getreide	negativ	positiv
• Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	negativ	negativ
• Eier und Eierzeugnisse	negativ	positiv
• 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 Sellerierzeugnisse	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 Lupinerzeugnisse	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. 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 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!