

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Lebkuchengewürz

2. Verwendung:

Traditionell-Weihnachtliche, aromatische Gewürzzubereitung zur Herstellung von Lebkuchen, aber auch anderen festlich gewürzten Backerzeugnissen. Mit frisch gemahlener Muskatnuss, süßem Zimt etwas Piment und frischem Anis gelingen Ihnen herrliche Backkreationen zum größten Fest des Jahres!

3. Hersteller:

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

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

:

Artikelnummer: 104935

Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

4. Eigenschaften:

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

5. Beschreibung:

| | |
|-------------|--|
| Farbe: | braun |
| Konsistenz: | streufähig |
| Geruch: | sehr aromatisch nach Kardamom und Piment |
| Geschmack: | sehr würzig, typisch nach Spekulatius |

6. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Gewürze (Piment, Ingwer, Muskat, Anis, Koriander), Gewürzextrakte, ätherische Gewürzöle.

7. Verarbeitungshinweis:

Das Spekulatiusgewürz in angegebener Dosierung (oder nach eigenem Geschmack) in die Teigmasse gründlich einarbeiten.

8. Dosierung:

Wir empfehlen etwa 10-25g. Gewürz / Kilogramm Teig.

9. Chemisch-physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: < 12%

10. 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



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

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

| 12. 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 | 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 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.

13. GMO:

Das Produkt enthält keine Rohstoffe die einer speziellen Kennzeichnungspflicht nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 unterliegen.

14. BESTRAHLUNG:

Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung unterzogen.



15. Pestizide, Schwermetalle und Mykotoxine:

Das Produkt entspricht den Vorgaben der Höchstmengen-VO (EG) 396/2005, VO (EG) Nr. 1881/2006.

16. 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.

17. 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!