PRODUKT SPEZIFIKATION

1. Produktbezeichnung:

Liebstock - Oleoresin

2. Verwendung:

Naturreines, Liebstock – Oleoresin ist eine natürliche, geschmackvolle, preisgünstige und verarbeitungsfreundliche Alternative zum Naturgewürz. Das Liebstöckel - Oleoresin wird als Gewürzbestandteil bei der Herstellung streufähiger oder flüssiger Gewürzmischungen und Gewürzzubereitungen eingesetzt. Auch als Liebstöckel - Gewürzkonzentrat lässt sich das Oleoresin in diversen Anwendungen, wie Suppen, Saucen oder Dressing verarbeiten.

3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald, Robert-Bosch-Str. 18, 72186 Empfingen

4. Produktinformation:

Artikelnummer:	135260
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)	

6. Beschreibung:

Farbe:	dunkelbraun
Konsistenz:	flüssig
Geruch:	voll, würzig, aromatisch nach Liebstock
Geschmack:	vollwürzig
Konzentration:	1/40 (Oleoresin / Naturgewürz)
Extraktion mit:	Hexan
Gehalt ätherisches Öl	kleiner 1%

7. Löslichkeit

Wasser:	ja
Triacetin:	ja (in geringen Mengen)
Öl:	nein

8. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Natürliches Liebstock – Oleoresin aus Deutschland. Trägerstoffe: Glucosesirup.

9. Verarbeitungshinweis:

Über direkte Zugabe bei der Zubereitung, oder durch Aufziehen auf ein Trägerstoff bei der Herstellung von Würzungen und würzenden Präparaten.

10. Dosierung:

Unterschiedlich je nach Anwendung, persönlichem Geschmack, sowie Art der Anwendung / des Gerichtes.

11. Chemisch-physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: = 100%

PRODUKT SPEZIFIKATION

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

Plastikflaschen mit Schraubverschluss, bzw. Kanister (ALU / Kunststoff) bei größeren Gebinden. Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, in stabilen Versandkarton - Verpackungen.

13. 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

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

	als Komponente	im Betrieb vorhanden*
• Gluten, Glutenhaltiges Getreide	negativ	negativ
• Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	negativ	negativ
• Eier und Eierzeugnisse	negativ	negativ
• Fisch und Fischerzeugnisse	negativ	negativ
• Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	negativ	negativ
• Soja und Sojaerzeugnisse	negativ	negativ
• Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	negativ	negativ
• Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss,…)	negativ	negativ
• Sellerie und Sellerieerzeugnisse	negativ	negativ
• Senf und Senferzeugnisse	negativ	negativ
• 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 (EG) Nr. 41/2009 DER KOMMISSION vom 20. Januar 2009 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind.

15. GMO:

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

16. BESTRAHLUNG:

Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung unterzogen. ✓

17. Pestizide, Schwermetalle und Mykotoxine:

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

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.

PRODUKT SPEZIFIKATION

19. Lösungsmittelrückstände:

Maximal 25ppm, entsprechend aktuellen Vorschriften der Europäischen Union.

20. Lagerung und Haltbarkeit:

Im ungeöffnetem Gebinde (Flasche/Eimer/Kanister) und dunkler (ohne eine direkte Sonnenbestrahlung), trockener Lagerung (nicht über 20°C) mindestens 12 Monate lang 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 länder- bzw. produktspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!