

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

# Oleoresin Muskatblüte (Macis)

## 2. Verwendung:

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

## 3. Hersteller:

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

## 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 135180  
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:	hellgelb
Konsistenz:	etwas viskose, cremig. Ab ca. 40°C flüssig
Geruch:	sehr aromatisch, typisch nach Macis
Geschmack:	extrem würzig, etwas holzig, hoch konzentriert
CAS-Nummer:	84082-68-8
Extraktion mit:	Hexan
Gehalt Ätherisches Öl	ca.11%

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

Naturreines, Macis-Oleoresin. Trägerstoff: Rapsöl.

## 8. Verarbeitungshinweis:

Das standardisierte Oleoresin lässt sich bei Temperaturen ab 15°C problemlos weiterverarbeiten.  
Bei längeren Standzeit neigt das Oleoresin zu Segmentation, vor der Verwendung immer aufrühren!

## 9. Dosierung:

Unterschiedlich je nach Anwendung, persönlichem Geschmack, sowie Art des Anwendung.

## 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 <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



## 11. Verpackung:

gemäß EU VO Nr. 1935/2004  
HD-PE Flaschen, Eimer oder Kanister (ALU / Kunststoff). Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet,  
in stabilen Versandkarton - Verpackungen.

12. 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 <sub>2</sub> 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.

## 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 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 länderspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!