

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Ätherisches Majoranöl

2. Verwendung:

Naturreines, ätherisches Majoranöl wird zum Würzen und aromatisieren vielerlei Lebensmittel, vor allem für die Wurstproduktion, sowie bei der Herstellung von Salaten, Soßen, unterschiedlichsten Aufläufen und in der Kosmetikindustrie verwendet.

3. Hersteller:

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

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 400143
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)

Gewinnungsart: Wasserdampfdestillation
Herkunft: Deutschland
Flammpunkt: 74,00 °C

6. Beschreibung:

Farbe: transparent
Konsistenz: flüssig
Geruch: sehr aromatisch, typisch nach Majoran
Geschmack: mediterran, leicht scharf, sehr würzig

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Naturreines, ätherisches Majoranöl gewonnen frischen Majoranblätter.

8. Verarbeitungshinweis:

Idealerweise sollte jedes ätherische Öl, wegen der hohen Aroma- und Geschmackskonzentration mit einem Lebensmittelöl (z.B. Olivenöl) vorgelöst/verdünnt werden. Somit wäre eine gleichmäßige Verteilung des Öles im Fertigprodukt sichergestellt und auch Gefahr einer Überdosierung minimiert.

9. Dosierung:

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

10. Chemisch-physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: = 100%

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 |

PRODUKT SPEZIFIKATION



12. Verpackung:

gemäß EU VO Nr. 1935/2004

Glasfläschchen 40 ml. Plastikflaschen mit Schraubverschluss, bzw. Kanister (ALU / Kunststoff) bei größeren Gebinden. Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, in stabilen Versandkarton - Verpackungen.

| 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 | 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 (EG) Nr. 41/2009 DER KOMMISSION vom 20. Januar 2009 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 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 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!