

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

# Münchner Weißwurst Gewürzzubereitung

## 2. Verwendung:

Aromatische, fein ausgewogene Gewürzzubereitung mit Muskat, weißem Pfeffer und Zitrone, ohne künstliche Zutaten, zur Herstellung traditioneller Münchner Weißwurst.

## 3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald.

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

## 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 140004

Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

Verkehrsbezeichnung: Gewürzzubereitung

## 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: beige

Konsistenz: streufähig, feines Pulver

Geruch: sehr aromatisch

Geschmack: würzig und frisch (Muskat, Zitrone, weißer Pfeffer)

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

Gewürze fein gemahlen, Traubenzucker (Dextrose), feines Speisesalz, Speisewürze, natürliche Gewürzextrakte, ätherische Gewürzöle.

## 8. Verarbeitungshinweis:

Für eine gute, gleichmäßige Verteilung der Gewürzmischung empfehlen wir die Gewürzmischung frühzeitig bei der Herstellung des Brätes zuzugeben. Für fachgerechte Herstellung bitte Leitsätze des Fleischerhandwerks beachten.

## 9. Dosierung:

Wir empfehlen eine Dosierung zwischen 6 und 8 Gramm / Kilogramm Wurstmasse

## 10. Chemisch- physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: < 12%

## 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<sup>2</sup> KBE/g

♦ Bacillus cereus < 10<sup>4</sup> KBE/g

♦ Escherichia coli < 10<sup>4</sup> KBE/g

♦ Sulfitreduz. Clostridien < 10<sup>4</sup> KBE/g

♦ Schimmelpilze < 10<sup>5</sup> KBE/g

♦ Salmonellen neg. in 25g

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 12. 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.

13. Allergene: nach VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011	als Komponente	im Betrieb vorhanden*
• Gluten, Gluten haltiges Getreide	negativ	positiv
• Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	negativ	negativ
• Eier und Eierzeugnisse	negativ	positiv
• 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 <sub>2</sub> angegeben	negativ	positiv
• Lupine und Lupine Erzeugnisse	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 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!