

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Oleoresin Muskatnuss 40%

2. Verwendung:

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

3. Hersteller:

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

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 135170
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:	rötlich-gelb
Konsistenz:	etwas viskose, cremig. Ab ca. 40°C flüssig
Geruch:	sehr aromatisch, typisch nach Muskat
Geschmack:	extrem würzig, deutlich holzig, sehr hoch konzentriert
CAS-Nummer:	84082-68-8
Extraktion mit:	Hexan

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Naturreines, Muskatnuss-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 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

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.

PRODUKT SPEZIFIKATION



12. Allergene: nach VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011	als Komponente	im Betrieb vorhanden*
• Gluten, Glutenthaltiges 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.

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 länder- bzw. produktspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!