

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Olivenöl Wacholder – schwarzer Pfeffer

2. Verwendung:

Frische und aromatische Olivenöl – Zubereitung mit reinem, ätherischem Wacholder - Beerenöl und natürlichen Pfefferextrakten. Das Öl harmoniert hervorragend mit Rindfleisch- und Wildgerichten, aber auch Salaten (mit und ohne Fleisch) sowie vielen Fischgerichten.

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

3. Produktinformation:

Artikelnummer: 110002

Verwendung: für Lebensmittel

- Zum direkten Verzehr geeignet.

4. 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)

Flammpunkt: 100,00 °C

5. Beschreibung:

Farbe: hellgrün

Konsistenz: flüssig

Geruch: aromatisch, leicht holzig mit feinen Pfeffernoten

Geschmack: sehr würzig, etwas fruchtig und sehr leicht pikant

6. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Natives, unfiltered Olivenöl und reines, ätherisches Wacholder-Pfefferöl, natürliche Pfefferöle.

7. Verarbeitungshinweis:

Das Öl gleichmäßig einarbeiten oder mit anderen Zutaten vermengen, so dass diese möglichst gleichmäßig vom Öl benetzt werden.

8. Dosierung:

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

9. Chemisch-physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: = 100%

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

Glasflaschen (Glaskaraffen) 250 ml. mit einem Spitzkorken verschlossen. Größere Gebinde: Plastikkanister mit Schraubverschluss & Frischesiegel oder GV - Metallkanister. 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, 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.

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:

Lagerung vor Licht geschützt, in dicht verschlossenen, dem Verbrauch angemessenen, möglichst vollständig gefüllten Behältnissen, bei höchstens 25 °C, mindestens 12 Monate haltbar. Transport bei Temperaturen über 40 °C über einen längeren Zeitraum vermeiden.

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!