

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

# Outico - Marinade

## 2. Verwendung:

Konzentrierte, trockene Fleisch- und Fischgewürzmarinade, ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker. Outico - Gewürzmarinade nach traditioneller, italischer Art ist blitzschnell angerührt und schmeckt frisch zubereitet hervorragend auf Steaks, Bratenstücken sowie zarten Fischfilets.

## 3. Hersteller:

Firmenanschrift: Deutschland, Mozartstraße 37, 72202 Hochdorf im Schwarzwald.  
Würzteufel GmbH, Mozartstraße 37, D-72202 Nagold-Hochdorf.

## 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 100501  
Verwendung: für Lebensmittel  
• Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

## 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: orange  
Konsistenz: streufähig  
Geruch: sehr aromatisch  
Geschmack: sehr fruchtig und würzig

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

Gewürze und Kräuter (Pfeffer, Muskatnuss, Zwiebeln, Paprika, Zitrone, Oregano, Thymian), Tomatenpulver, feines Meersalz, Feinkristallzucker, Speisewürze, Säureregulator: Zitronensäure, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Verdickungsmittel: Xanthan, Gewürzextrakte, ätherische Gewürzöle.

## 8. Verarbeitungshinweis:

Die Trockenmarinade mit kaltem Leitungswasser im Verhältnis: 1 Teil Marinade zu 1 Teil Wasser gut verrühren, sodass eine cremige Gewürzpaste entsteht. Anschließend schrittweise die empfohlene Menge Olivenöl unter ständigem Rühren zugeben. Die Marinade ist fertig, sobald sie eine cremige Konsistenz und einen appetitlichen Glanz bekommen hat.

## 9. Dosierung:

1 Teil Marinade / 1 Teil Wasser / 2 Teile gutes Speiseöl. Anschließend etwa 100-110g fertige Marinade/ Kilogramm Fleisch oder Fisch zugeben, gut verteilen oder leicht einmassieren.

## 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 | ♦ 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



## 12. Verpackung: gemäß EU VO Nr. 1935/2004

Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!), PE und PP-Eimer mit und ohne Innenbeutel, hochwertige Metall Dosen (Weißblech) verschiedener Formen und Größen, Papiersäcke als Großgebilde, 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, Glutenthaltiges 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        | 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 (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!