

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Piment - Oleoresin

2. Verwendung:

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

3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald, Robert-Bosch-Str. 18, 72186 Empfingen

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 135140
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:	dunkelbraun
Konsistenz:	flüssig
Geruch:	voll, würzig, aromatisch nach Piment
Geschmack:	typisch, etwas brennend
Konzentration:	1/30 (Oleoresin / Naturgewürz)
Extraktion mit:	Hexane
Gehalt ätherisches Öl	ca. 30%

7. Löslichkeit

Wasser:	nein
Triacetin:	ja (in geringen Mengen)
Öl:	ja

8. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Natürliches Piment – Oleoresin aus Jamaica. Trägerstoffe: MCT-Öl.

9. Verarbeitungshinweis:

Verarbeitung über direkte Zugabe bei der Zubereitung, oder durch Aufziehen auf ein Trägerstoff bei der Herstellung von Würzungen und würzenden Präparaten.

10. Dosierung:

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

11. Chemisch-physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: = 100%

PRODUKT SPEZIFIKATION



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

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

13. 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

14. 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.

15. GMO:

Das Produkt enthält keine Rohstoffe die einer speziellen Kennzeichnungspflicht nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 unterliegen.

16. BESTRAHLUNG:

Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung unterzogen. ✓

17. Pestizide, Schwermetalle und Mykotoxine:

Das Produkt entspricht den Vorgaben der Höchstmengen-VO (EG) 396/2005, VO (EG) Nr. 1881/2006.

18. 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.

PRODUKT SPEZIFIKATION



19. Lösungsmittelrückstände:

Maximal 25ppm, entsprechend aktuellen Vorschriften der Europäischen Union.

20. 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 länderspezifischer bzw. produktspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!