

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

# Puszta-Pfeffer

## 2. Verwendung:

Traditionelle Balkan - Gewürzzubereitung mit sonnengereiftem, mild geräuchertem Paprika, pikantem Pfeffer, etwas Chili sowie grob geschrotetem Kümmel ist wie geschaffen für saftiges Schweinefleisch, würzige Schaschlikspieße und größere Bratenstücke oder traditionelle Gulaschvariationen.

## 3. Hersteller:

WürzTeufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald.

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

## 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 101802

Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

## 5. Eigenschaften:

|                              |  |   |
|------------------------------|--|---|
| Textur                       | (Bindung/Konsistenz)                                       |   |
| Farbe                        | (Umrötung/Farbhaltung)                                     | ✓ |
| Geschmacksgebung             | (Geschmack/Geruch)   | ✓ |
| Zertifikate                  | Halal-geeignet   | ✓ |
| Weitere Produkteigenschaften | Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen Ursprungs | ✓ |

## 6. Beschreibung:

|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| Farbe:      | kräftig rot           |
| Konsistenz: | streufähig            |
| Geruch:     | aromatisch und würzig |
| Geschmack:  | voll, dezent pikant   |

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

Naturgewürze (Paprika, Kümmel, Pfeffer, Zwiebel), Traubenzucker (Dextrose), feines Meersalz, Speisewürze, natürliche Gewürzextrakte, ätherische Gewürzöle.

## 8. Verarbeitungshinweis:

Das Fleisch in eine größere Schüssel geben. Einen Schuss Speiseöl zugeben und gut durchmengen. Das Öl hilft dabei den Geschmack, sowie das Aroma der Gewürze schneller und gleichmäßiger zu verteilen und schützt vor zu schnellem anbrennen im Backofen, auf dem Grill oder der Pfanne. Das Gewürz in angegebener Dosierung zugeben und leicht einmassieren. Vor der Zubereitung, zur das Fleisch im Kühlschrank einige Stunden ziehen lassen.

## 9. Dosierung:

20-25 g. Puszta-Pfeffer-Gewürzzubereitung / kg Fleisch oder als Würzung nach eigenem Geschmack zugeben.

## 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, sowie hochwertige Metalldosen (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, Glutenthaltiges Getreide  | negativ        | positiv               |
| • Krebstiere und Krebstiererzeugnisse   | negativ        | negativ               |
| • Eier und Eierzeugnisse  | negativ        | negativ               |
| • Fisch und Fischerzeugnisse  | negativ        | positiv               |
| • 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 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 Glutenuverträglichkeit 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!