

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

### «Schweizer Bratwurst»

## 2. Verwendung:

Mit weißem Pfeffer, fein gemahlener Muskatnuss, und Zitrone abgerundete würzige Mischung mit funktionellen Zutaten (Milchprotein) zur Herstellung traditioneller Schweizer Bratwurst. Auch hervorragend zur Herstellung deutscher weißer Bratwurst, sowohl mit, so auch ohne Darm geeignet.

## 3. Hersteller:

WürzTeufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald.

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

## 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 140123

Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

Verkehrsbezeichnung: Präparat mit würzenden Zutaten

## 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: creme

Konsistenz: streufähig

Geruch: frisch, nach Pfeffer, Muskat und Zitrone

Geschmack: milchig, angenehm würzig

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

Vollmilchpulver, Molkenprotein, Naturgewürze, feines Speisesalz, Traubenzucker (Dextrose), Speisewürze, natürliche Gewürzextrakte und reine, ätherische Gewürzöle.

## 8. Verarbeitungshinweis:

Kalbfleisch, Schweinefleisch und Speck ( $T \leq 4^\circ\text{C}$ ) getrennt durch 3mm wofen. Das Magerfleisch mit etwa 2/3 der Gesamtmenge Eis unter Zugabe von Kochsalz, Kutterhilfsmittel und der „Schweizer Bratwurst“-Gewürzmischung ankuttern. Bei etwa  $0^\circ\text{C} - 4^\circ\text{C}$  den vorgewolften Speck, sowie das restliche Eis zugeben und idealerweise unter Vakuum, bis etwa 10 bis  $12^\circ\text{C}$  auskuttern. In Schweinedärme (Kaliber 26 - 32 mm.) füllen und auf die gewünschte Länge abdrehen. Im Kessel oder Kammer bei etwa  $72-78^\circ\text{C}$  kochen, dann im Eisbad schnell runterkühlen.

## 9. Dosierung:

Wir empfehlen eine Dosierung zwischen 25 und 28 Gramm / Kilogramm Wurstmasse.

## 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	< $10^2$ 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

# 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, Gluten haltiges 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)	positiv	positiv
• Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss,...)	negativ	negativ
• Sellerie und Sellerierzeugnisse	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 Lupine Erzeugnisse	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 sowie der Richtlinie 95/2/EG über Lebensmittelzusatzstoffe).

Diese Spezifikation entbindet den Verwender nicht von seiner Sorgfaltspflicht zur Prüfung der Zusammensetzung und Dosierung gegenüber länderspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!