

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

# Steirische Gewürzkräuter

## 2. Verwendung:

Aromatische Gewürzzubereitung aus hochwertigen Gartenkräutern, verfeinert mit natürlichen Gewürzextrakten und ätherischen Kräuterölen sowie feinem Geschmack frischer Sahne. Ideal zum würzen und abschmecken von sommerleichten Salaten, kalten Suppen, sowie Fisch- und Geflügelgerichten.

## 3. Hersteller:

WürzTeufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald.

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

## 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 100786

Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

## 5. Eigenschaften:

|                                  |  |   |
|----------------------------------|--|---|
| Textur                           | (Bindung/Konsistenz)                                       |   |
| Farbe                            | (Farbintensiv/Farbhaltung)                                 |   |
| Einfluss auf Aroma und Geschmack |  | ✓ |
| Mögliche Zertifizierungen        | Halal-geeignet   | ✓ |
| Weitere Produkteigenschaften     | Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen Ursprungs | ✓ |

## 6. Beschreibung:

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| Farbe:      | bunt                    |
| Konsistenz: | streufähig              |
| Geruch:     | aromatisch nach Kräuter |
| Geschmack:  | zart-sahnig und würzig  |

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

Kräuter, Naturgewürze, Meersalz, Speisewürze, Säureregulator: Zitronensäure, natürliche Gewürzextrakte und reine, ätherische Gewürzöle, fettfreies Sahnearoma, natürliche Gewürzaromen.

## 8. Verarbeitungshinweis:

Die Gewürzzubereitung frühzeitig bei der Herstellung des Gerichtes zugeben. Für eine gute Verteilung im Fertigprodukt sorgen.

## 9. Dosierung:

Unterschiedlich je nach Geschmack und Art des Gerichtes, zwischen 10-15 Gramm, oder nach eigenem Geschmack.

## 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 Metall Dosen (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, Glutenhaltiges 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 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!