

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

# Mineralsalz – Vitales Salz

## 2. Verwendung:

Als vitale Alternative zum gewöhnlichen Kochsalz ist das Mineralsalz für alle Speisen hervorragend geeignet.

## 3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Mozartstraße 37, D-72202 Nagold-Hochdorf.

## 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 008003

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:         | weiß           |
| Konsistenz:    | streufähig     |
| Geruch:        | neutral        |
| Geschmack:     | typisch salzig |
| Natriumgehalt: | 22-28%         |
| Kaliumgehalt:  | 7-13%          |

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

Natriumchlorid, Kaliumchlorid, Natriumgluconat.

## 8. Verarbeitungshinweis:

Bei der Zubereitung der Speisen zugeben und für gute, gleichmäßige Verteilung sorgen.

## 9. Dosierung:

Unterschiedlich nach Geschmack, sowie Art des Gerichtes. Richtdosierung 10-20 g/kg Fertigprodukt.

## 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             |

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

Weißblech-Metaldosen und Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!) für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, in stabilen Versandkarton - Verpackungen.

# PRODUKT SPEZIFIKATION



| 13. <b>Allergene:</b> 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        | 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        | 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 (EG) Nr. 41/2009 DER KOMMISSION vom 20. Januar 2009 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 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 länder- bzw. produktspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!