

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

# Vitales Salz Natrium reduziertes Mineralsalz

## 2. Verwendung:

Als vitale Alternative zum gewöhnlichen Kochsalz ist das Mineralsalz für alle Speisen für die Küche, aber auch industrieller Herstellung von Lebensmittel hervorragend geeignet. Hervorragender, bitterfreier, salztypischer Geschmack bei 50%iger Salzreduktion ist auch zur Herstellung von Wurst- und Schinkenprodukten geeignet, da die Funktion des Salzes nicht beeinträchtigt ist.

## 3. Hersteller:

WürzTeufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald.

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

## 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

## 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

# PRODUKT SPEZIFIKATION



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

Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!), PE und PP-Eimer mit und ohne Innenbeutel, hochwertige Metall Dosen (Weißblech) verschiedener Formen und Größen, Papiersäcke als Großgebände, 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	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 (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

# PRODUKT SPEZIFIKATION



zugelassener Dosierung gegenüber länder- bzw. produktspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!