

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Zimt gemahlen

2. Verwendung:

Fein gemahlener, aromatischer Zimt würzt eine Vielzahl, sowohl süßer so auch salziger, Speisen und Gerichte, sowie feine Backwaren und Plätzchen.

3. Hersteller:

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

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 500028
Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

5. Eigenschaften:

Textur	(Bindung/Konsistenz)	
Farbe	(Farbeinfluss aufs Endprodukt/Farbhaltung)	
Geschmacksgebung	(Geschmack/Geruch)	✓
Zertifikate	Halal-geeignet	✓
Weitere Produkteigenschaften	Für Vegane Ernährung geeignet (Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen Ursprungs)	✓

6. Beschreibung:

Farbe: warm-braun
Konsistenz: streufähig
Geruch: sehr aromatisch
Geschmack: würzig, typisch, etwas süß, in hoher Konzentration leicht brennend

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Zimt gemahlen, keimreduziert. Spitzenqualität aus Indonesien.

8. Verarbeitungshinweis:

Gemahlener Zimt erst kurz vor dem Garwerden des Gerichtes zugeben, damit der volle, aromatische Zimtgeschmack erhalten bleibt.

9. Dosierung:

Unterschiedlich je nach Geschmack und Art des Gerichtes. Richtdosierung 0,5-10g/kg Fertigericht.

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

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

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

PRODUKT SPEZIFIKATION



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	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 ₂ 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 (EG) Nr. 41/2009 DER KOMMISSION vom 20. Januar 2009 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenuunverträglichkeit 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!