PRODUKT SPEZIFIKATION

1. Produktbezeichnung:

Basilikum gerebelt

2. Verwendung:

Schonend gerebelte, aromatische Basilikumblätter würzen eine Vielzahl beliebter Mittelmeer - Spezialitäten, unter anderem natürlich Pizza, Pasta, Lasagne und Fisch. Aber auch hausgemachte Salate oder Pesto bekommen durch das würzige Kraut ein besonderes, würzig - mediterranes Flair.

3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Robert-Bosch-Str. 18, 72186 Empfingen

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 500308
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:	bräunlichgrün bis dunkelgrün
Konsistenz:	streufähig
Geruch:	aromatisch, kräutertypisch
Geschmack:	würzig, typisch nach Basilikum, bei hoher Dosierung leicht brennend und etwas bitter

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Basilikum gerebelt, keimreduziert. Spitzenqualität aus Ägypten.

8. Verarbeitungshinweis:

Damit das feine Aroma der fein gemahlenen Naturgewürze & Kräutervollständig erhalten bleibt, sollten Sie Basilikum erst kurz vor dem Garwerden des Gerichtes zugeben.

9. Dosierung:

Unterschiedlich je nach persönlichem Geschmack, sowie Art des Gerichtes. Richtdosierung 0,5 - 5,0 Gramm / Kilogramm 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	< 10^2 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)	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	negativ
• 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 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!