

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Bratensoße

2. Verwendung:

Schmackhafte, feine Bratensoße mit aromatischer Bratenote in Pulverform. Für eine unkomplizierte, schnelle und frische Herstellung einer heißen Bratensoße zu Hause und in Großküchen. Auch hervorragend für vegane und vegetarische Produkte einsetzbar, da sie aus 100% pflanzlicher Basis und ohne Geschmacksverstärker hergestellt wird.

3. Hersteller:

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

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 102408
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 (Ursprungs)	Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen Ursprungs	✓

6. Beschreibung:

Farbe: bräunlich
Konsistenz: Pulver
Geruch: aromatisch, würzig, bratig
Geschmack: voll, cremig mit einem typischen Bratengeschmack

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Wachsmaisstärke, **Weizenmehl**, Gewürze (Pfeffer, Bratzwiebel, Tomate, Kümmel, Knoblauch, Majoran, Chili), Speisewürze, Karamellzucker, Gewürzextrakte, ätherische Gewürzöle, Bratenaroma.

8. Verarbeitungshinweis:

Für 500ml fertige Soße ca. 400 ml (500ml für eine fettfreie Soße) Wasser in eine hohe Pfanne oder einen hohen Kochtopf geben. Etwa 50g. Soßenpulver mithilfe eines Stabmixers vollständig auflösen und bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen. Gelegentlich umrühren. Mit dem Stabmixer ca. 150 ml. Olivenöl, Sahne oder Butter in der heißen Soße emulgieren (entfällt bei Herstellung einer fettfreien Soße). Sie können nach Ihrem Geschmack auch andere Zutaten wie groben Pfeffer, Speck, Röstzwiebeln oder auch etwas Rotwein zugeben, die Soße wird dadurch nur noch besser!

9. Dosierung:

100 Gramm Bratensoßenpulver / Liter fertige Soße

10. Chemisch- physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: < 12%

11. 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.

PRODUKT SPEZIFIKATION



12. 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

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!