

PRODUKT SPEZIFIKATION

WÜRZTEUFEL®

1. Produktbezeichnung:

Fresh Orange

2. Verwendung:

Aromatische und erfrischend-leichte Gewürzzubereitung zum Würzen diverser Fisch- und Fleischgerichte.

3. Hersteller:

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

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 100813

Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

5. Eigenschaften:

Textur	(Bindung/Konsistenz)	
Farbe	(Farbintensiv/Farbhaltung)	
Geschmacksgebung	(Geschmack/Geruch)	✓
Zertifikate	Halal-geeignet	✓
Weitere Produkteigenschaften	Für Vegane Ernährung geeignet	✓

(Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen Ursprungs)

6. Beschreibung:

Farbe:	hell-orange
Konsistenz:	streufähig
Geruch:	aromatisch-frisch, exotisch
Geschmack:	würzig und fruchtig-frisch

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Traubenzucker, Naturgewürze, Meersalz, Maltodextrin, Speisewürze, Kräuter, natürliche Gewürzextrakte und reine, ätherische Gewürzöle.

8. Verarbeitungshinweis:

Mageres Fleisch oder Fischfilet mit etwas Olivenöl einpinseln und mit der Gewürzmischung, in angegebener Dosierung, von beiden Seiten gleichmäßig bestreuen. Ganze Fische von innen mit der Gewürzmischung und etwas Meersalz gründlich einreiben. Zur vollen Aroma- und Geschmacksentfaltung einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

9. Dosierung:

Etwa 25g Fresh-Orange / kg Masse, oder nach Geschmack.

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

13. Allergene:	nach VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011	als Komponente	im Betrieb vorhanden*
•	Gluten, Glutenhaltiges Getreide	negativ	positiv
•	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	negativ	negativ
•	Eier und Eierzeugnisse	negativ	negativ
•	Fisch und Fischerzeugnisse	negativ	positiv
•	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 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!