

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Gulaschsauc

2. Verwendung:

Würzige, cremig-zarte und besonders fettarme Feinschmeckersauce in Pulverform. Für unkomplizierte, schnelle und frische Herstellung einer heißen Gulaschsoße zuhause und in Großküchen. Auch hervorragend für vegane und vegetarische Produkte einsetzbar, da auf 100% pflanzlicher Basis und ohne Geschmacksverstärker hergestellt.

3. Hersteller:

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

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 101832
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: hell orange
Konsistenz: feines Pulver
Geruch: aromatisch, fleischig
Geschmack: voll, würzig, sehr cremig, bratig

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Maisstärke, **Weizenmehl**, Maltodextrin, feines Speisesalz, Gewürze (Paprika, Bratzwiebel, Cayennepfeffer, Knoblauch, Tomate, Kümmel, Majoran), Speisewürze, karamellisierter Zucker, Bratenaroma, natürliche Gewürzextrakte, ätherische Gewürzöle.

8. Verarbeitungshinweis:

Für 500ml fertige Sauce ca. 350 ml. (500ml. für eine fettfreie Soße) Wasser in eine hohe Pfanne oder einen hohen Kochtopf geben. Etwa 60g Saucenpulver mithilfe eines Stabmixers vollständig auflösen und bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen. Gelegentlich umrühren. Für vollen Geschmack etwa 150 ml Olivenöl, süße Sahne oder Butter mit einem Stabmixer in die heiße Sauce einrühren. (entfällt bei Herstellung einer fettfreien Soße).

9. Dosierung:

120 Gramm Gulasch-Soße / 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 | positiv | 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!