

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Knoblauchpulver

2. Verwendung:

Schonend getrockneter, dampfentkeimter und fein gemahlener Knoblauch ist ein bequemer und schmackhafter Ersatz für frischen Knoblauch - sowohl in der eigenen Küche wie auch in der Großküche und in der Lebensmittelherstellung allgemein. Ideal für die Zubereitung von Speisen und Gerichten aller Art, zur Herstellung von Wurst- und Schinkenerzeugnissen und auch ganz eigener Gewürzcreationen.

3. Hersteller:

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

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 500435
Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

5. Eigenschaften:

Textur	(Bindung/Konsistenz)	
Farbe	(Umrötung/Farbhaltung)	✓
Geschmacksgebung	(Geschmack/Geruch)	✓
Zertifikate	Halal-geeignet	✓
Weitere Produkteigenschaften	Für Vegane Ernährung geeignet	✓
Anbau & Herstellung:	China	

6. Beschreibung:

Farbe: hellbeige
Konsistenz: sehr feines Pulver (ca. 100 mesh)
Geruch: typisch nach Knoblauch
Geschmack: süßlich, stark nach Knoblauch ohne jeglichen Schwefelgeruch

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Knoblauch, keimreduziert, schonend getrocknet, fein gemahlen.

8. Verarbeitungshinweis:

Beim Kochen, erst kurz vor dem Garwerden der Speisen zugeben, oder heiß aufbrühen. Für gute, gleichmäßige Verteilung sorgen.

9. Dosierung:

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

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

PRODUKT SPEZIFIKATION



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.

13. Allergene: nach VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011	als Komponente	im Betrieb vorhanden*
• Gluten, Glutenthaltiges 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 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 (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!