

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Los Pollos

2. Verwendung:

Aromatische, etwas pikante Gewürzzubereitung nach traditioneller Mexikanischer Art speziell für ganze Hähnchen oder Hähnchenteile. Kräftig, deftig und würzig ganz genau so, wie gegrilltes Hühnchen nach Südamerikanischer Art schmecken muss!

3. Hersteller:

WürzTeufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald.
Firmenanschrift: Deutschland, Robert-Bosch-Straße 18. 72186 Empfingen

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 130032
Verwendung: für Lebensmittel
• Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

5. Eigenschaften:

| | | |
|------------------------------|--|---|
| Textur | (Bindung/Konsistenz) | |
| Farbe | (Umrötung/Farbhaltung) | ✓ |
| Geschmacksgebung | (Geschmack/Geruch) | ✓ |
| Zertifikate | Halal-geeignet | ✓ |
| Weitere Produkteigenschaften | Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen Ursprungs | ✓ |

6. Beschreibung:

Farbe: kräftig-rot
Konsistenz: streufähig
Geruch: sehr aromatisch, leicht rauchig
Geschmack: vollwürzig, nach Paprika, Chili-Pfeffer, Knoblauch

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Gewürze und Kräuter, (Paprika, Muskat, Cayennepfeffer, Curry), feines Meersalz, Speisewürze, Maltodextrin, natürliche Gewürzextrakte, ätherische Gewürzöle, Aroma.

8. Verarbeitungshinweis:

Ganze Hähnchen oder Hähnchenteile in eine Schüssel geben. Einen Schuss Speiseöl (vorzugsweise gutes Olivenöl) zugeben und gut durchmengen. Die Hähnchen sollten dabei von allen Seiten mit dem Öl benetzt werden. Das Öl hilft dabei den Geschmack, sowie das Aroma der Gewürze schneller und gleichmäßiger zu verteilen und schützt vor zu schnellem anbrennen auf dem Grill oder der Pfanne. Anschließend das Gewürz in angegebener Dosierung zugeben, gleichmäßig verteilen oder auch leicht einmassieren. Für volle Aroma - und Geschmacksentfaltung im Kühlschrank einige Stunden ziehen lassen. Wie gewünscht zubereiten.

9. Dosierung:

Wir empfehlen eine Zugabe von 25-30 g. Los Pollos - Gewürzzubereitung / kg Produkt.

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 | 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 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!