

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

# Pilzrahm - Sauce

## 2. Verwendung:

Würzige Feinschmecker - Soße mit fein gehackten Champignons und würzig – rahmigen Geschmack in Pulverform. Für unkomplizierte, schnelle und frische Herstellung zu einer heißen Soße zu Hause und in Großküchen.

## 3. Hersteller:

Firmenanschrift: Würzteufel GmbH Gewürzmanufaktur Schwarzwald, Robert-Bosch-Straße 18,  
D-72186 Empfingen

## 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 102411  
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	✓
Ursprungs)	(Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen	

## 6. Beschreibung:

Farbe: beige  
Konsistenz: Pulver mit groben Bestandteilen  
Geruch: rahmig mild, leicht nach Champignons  
Geschmack: voll, würzig, sehr cremig

## 7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Speisesalz, Verdickungsmittel: Alginat und Xanthan, Speisewürze, Champignons, Naturgewürze, natürliche Gewürzextrakte und reine, ätherische Gewürzöle, fettfreies Sahnearoma.

## 8. Verarbeitungshinweis:

Für 500ml. fertige Soße ca. 350 ml. (500ml. für eine fettfreie Soße) Wasser in eine hohe Pfanne oder einen hohen Kochtopf geben. Etwa 60g. Soßenpulver 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 Soße einrühren.

## 9. Dosierung:

120 Gramm Pilzrahm- Saucenpulver / Liter fertige Soße

## 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 <sup>2</sup> KBE/g	♦ Sulfitreduz. Clostridien	< 10 <sup>4</sup> KBE/g
♦ Bacillus cereus	< 10 <sup>4</sup> KBE/g	♦ Schimmelpilze	< 10 <sup>5</sup> KBE/g
♦ Escherichia coli	< 10 <sup>4</sup> 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 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	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 <sub>2</sub> 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 (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).

Diese Spezifikation entbindet den Verwender nicht von seiner Sorgfaltspflicht zur Prüfung der Zusammensetzung und Dosierung gegenüber länderspezifischer bzw. produktspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!