

PRODUKT SPEZIFIKATION

WÜRZTEUFEL®

1. Produktbezeichnung:

Senfkörner ganz

2. Verwendung:

Aromatische gelbe Senfkörner (Weißer Senf) finden einen breiten Einsatz in der Lebensmittelindustrie. Nicht nur eigene, hochwertige Senfcreationen, auch Wurstspezialitäten, wie Göttinger und Bierwurst, eingelegte Tomaten und Gurken, Sauerbraten, Saucen und Sülzen lassen sich damit im Nu herstellen.

3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald.
Firmenanschrift: Deutschland, Robert-Bosch-Str.18, D-72186 Empfingen.

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 500343
Verwendung: für Lebensmittel aller Art
• Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

5. Eigenschaften:

Textur	(Bindung/Konsistenz)	
Farbe	(Farbintensiv/Farbhaltung)	
Geschmacksgebung	Einfluss auf Aroma und Geschmack	✓
Mögliche Zertifikate	Halal-geeignet	✓
Weitere Produkteigenschaften	Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen Ursprungs	✓

6. Beschreibung:

Farbe: gelbe Körner über 98,5%
Konsistenz: ganzes Korn
Geruch: sehr aromatisch
Geschmack: erst mild & nussig, dann pikant

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Weißer Senf, ganzes Korn. Gereinigt, entkeimt, entbittert.

8. Verarbeitungshinweis:

Ganz, zerstoßen oder vermahlen bei der Zubereitung von Speisen und Gerichten zugeben.

9. Dosierung:

Nach eigenem Geschmacks- und Schärfempfinden zudosieren.

10. Chemisch-physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: < 8%

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

Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!), PE und PP-Eimer mit und ohne Innenbeutel, hochwertige Metall Dosen (Weißblech) verschiedener Formen und Größen, Papiersäcke als Großgebilde, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, in stabilen Überkarton-Verpackungen.

PRODUKT SPEZIFIKATION

WÜRZTEUFEL®

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	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	positiv	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!