

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Walnuss - Aroma

2. Verwendung:

Ein natürliches, streufähiges Aroma zur Verstärkung und/oder Verfeinerung des bestehenden Walnussgeschmacks bei der Herstellung von Süßspeisen aller Art wie Eis, Cremes oder Backzubereitungen.

3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald.

Firmenanschrift: Deutschland, Robert-Bosch-Straße 18, Empfinger.

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 100032

Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

5. Eigenschaften:

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

6. Beschreibung:

Farbe:	hellgelb
Konsistenz:	streufähig
Löslichkeit:	wasserlöslich
Geruch:	warm, typisch nach Walnuss, leichte Karamellnote
Geschmack:	stark nach Walnuss

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Natürliches Walnuss-Aroma auf Trägerstoff: Maltodextrin.

8. Verarbeitungshinweis:

Das Aroma frühzeitig bei der Herstellung des Endproduktes zugeben. Für vollständige Lösung und eine gute Verteilung sorgen.

9. Dosierung:

Wir empfehlen etwa 0,5 – 5,0 g. Walnuss-Aroma / Kilogramm Endprodukt zu verwenden.

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

Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!), PE und PP-Eimer mit und ohne Innenbeutel, sowie hochwertige Metaldosen (Weißblech) verschiedener Formen und Größen, für den

PRODUKT SPEZIFIKATION



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, kundenspezifischen 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.

PRODUKT SPEZIFIKATION

WÜRZTEUFEL®

Angaben zum Nährwert

Angaben beziehen sich auf 100g Produkt.

Brennwert	ca. 1.423 kJ ca. 340 kcal
Fett	--
- Gesättigte Fettsäuren	--
Kohlenhydrate	82,6 %
- Zucker	6,2 %
Eiweiß	--
Salz (NaCl)	10,0 %
Salz (Na x 2,5)	9,9 %
Ballaststoffe	--

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 länderspezifischen bzw. produktspezifischen Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!