

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

# Wild Forest

## 2. Verwendung:

Kräftige und besonders aromatische Gewürzzubereitung speziell für zartes Wildfleisch wie Reh und Hase zusammengestellt. Mit traditionellen, fein gemahlenden Wacholderbeeren, kräftigen Mittelmeerkräutern, pikantem weißem Pfeffer und aromatischem Knoblauch für vollen Wildfleischgeschmack.

## 3. Hersteller:

WürzTeufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald.

Firmenanschrift: Deutschland, Robert-Bosch-Str. 18, 72186 Empfingen

## 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 102552

Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

## 5. Eigenschaften:

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

## 6. Beschreibung:

Farbe:	grünlich
Konsistenz:	streufähig
Geruch:	sehr aromatisch, leicht holzig wach Wacholderbeeren
Geschmack:	würzig, nach Pfeffer und Kräuter

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

Gewürze und Kräuter (Pfeffer, Wacholderbeeren, Knoblauch, Zwiebel, Bockshornklee, Estragon, Thymian), feines Meersalz, Speisewürze, Gewürzextrakte, ätherische Gewürzöle.

## 8. Verarbeitungshinweis:

Vorgeschnittene Steaks in eine größere Schüssel geben. Einen Schuss Speiseöl (vorzugsweise gutes Olivenöl) zugeben und gut durchmengen. Die Steaks 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. Im Kühlschrank einige Stunden ziehen lassen. Wie gewünscht zubereiten.

## 9. Dosierung:

Wir empfehlen eine Zugabe von 25-30 g. Wild Forest - Gewürzzubereitung / kg Produkt.

## 10. Chemisch- physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: < 12%

## 11. Verpackung: gemäß EU VO Nr. 1935/2004

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.

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 12. 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

## 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 <sub>2</sub> angegeben	negativ	negativ
• 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.

# PRODUKT SPEZIFIKATION



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!