PRODUKT SPEZIFIKATION

WÜRZTEUFEL®

1. Produktbezeichnung:

Fisch-Bouillon

2. Verwendung:

Aromatische Fisch-Bouillon (Instantsuppe) mit feinen Gartenkräutern in einem zarten, veganen Fischfond. Zum Aufgießen mit heißem Wasser für die schnelle Zubereitung einer Fischbouillon oder als Basis für eine reichhaltige Würzung mit feinen Kräutern sowie als Zugabe bei der Zubereitung feiner Fischsuppen.

3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Robert-Bosch-Str. 18, D-72186 Empfingen

4. Produktinformation:

Artikelnummer:	100815
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 mit grünen Kräuter
Konsistenz:	Pulver
Geruch:	leicht fischig, brühig, appetitlich
Geschmack:	würzig nach Zwiebel & Dill mit einer deutlichen Fischnote (weißer Fisch)

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Feines Meersalz, Gemüsebrühe, Traubenzucker, Suppengemüse, Suppenwürze, Gewürze, (Lauch, Zwiebel, Pastinake, grüner Pfeffer), Gewürzextrakte, ätherische Gewürzöle, Fischaroma, Gartenkräuter (Dill, Schnittlauch).

8. Verarbeitungshinweis:

Je nach Geschmack zwischen zwei und drei Esslöffel Suppenpulver in einem Liter warmem Wasser auflösen. Aufkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nach Wunsch können auch weitere Zutaten wie frisches Gemüse, Nudeln, Reis und Fleischklößchen zugeben werden.

9. Dosierung:

Wir empfehlen zwischen 1 und-3 Esslöffel Instantsuppe / Liter fertige Bouillon.

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

WÜRZTEUFEL®

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	positv
• 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 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!