PRODUKT SPEZIFIKATION

WÜRZTEUFEL®

1. Produktbezeichnung:

Salsiccia Classica Gewürzzubereitung

2. Verwendung:

Aromatische, typisch italienische Gewürzzubereitung mit funktionellen Zutaten aus fein vermahlenen Naturgewürzen und natürlichen Gewürzextrakten, zur Herstellung hochwertiger Bratwurstspezialitäten. Mit fein gerebeltem Fenchel, weißem Pfeffer, weißem Lauchpulver und einem Hauch Ingwer ist diese Gewürzzubereitung unübertroffen authentisch mit original norditalienischen Gewürzmischungen!

3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald.

Firmenanschrift: Deutschland, Robert-Bosch-Str. 8, D-72186 Empfingen

4. Produktinformation:

Artikelnummer:	140053
Verwendung:	für Lebensmittel • Nicht zum direkten Verzehr geeignet.
Verkehrsbezeichnung:	Gewürzzubereitung

5. Eigenschaften:

Textur	(Bindung/Konsistenz)	
Farbe	(Farbeinfluss aufs Endprodukt/Farbhaltung)	✓
Geschmacksgebung	(Geschmack/Geruch)	✓
Zertifikate	Halal-geeignet	✓
Weitere Produkteigenschaften	Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen Ursprungs	✓

6. Beschreibung:

Farbe:	hellbraun
Konsistenz:	streufähig, Pulver
Geruch:	sehr aromatisch, nach Pfeffer, Koriander und Fenchel
Geschmack:	fein würzig, appetitanregend

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Gewürze: (Pfeffer, Fenchelsamen, Koriander, Kümmel, Lauch, Ingwer, Zwiebel), Speisewürze, Traubenzucker (Dextrose), Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Gewürzextrakte, ätherische Gewürzöle.

8. Verarbeitungshinweis:

Gewürzmischung gründlich mit dem Frischfleisch vermengen. Die Masse durch eine 6 bis 8mm Scheibe wolfen und nochmals durchmengen. In Schweinedärme Kal. 30-32 füllen. Frisch grillen!
Weitere gute Rezepte entnehmen Sie bitte unsere Webseite!

9. Dosierung:

Wir empfehlen eine Dosierung von 10-12 Gramm / Kilogramm Wurstmasse.
Es können weitere Zutat bei der Herstellung verwendet werden.

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. Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, in stabilen Überkarton-Verpackungen.

PRODUKT SPEZIFIKATION

WÜRZTEUFEL®

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	< 10^2 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

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	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 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!