
PRODUKTSPEZIFIKATION

Angaben zum Produkt

Artikelnummer	2377/0
Produktbezeichnung	Winzersteak
Verkehrsbezeichnung	Gewürzsalz zur Würzung von Steaks, Grillgerichten etc.
Würzrichtung	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Kräuter
Zugabemenge	nach Geschmack

Verpackung

Art der Verpackung	Aluminiumbeschichteter Verbundfolienbeutel
Inhalt	1,0 kg

Lagerbedingungen

Temperatur	< 25 °C
Luftfeuchtigkeit	< 80% r.F.
Hinweis	Vor Feuchtigkeit schützen. Nach Produktentnahme wieder gut verschließen. Nicht direktem Sonnenlicht aussetzen.
Mindesthaltbarkeit	24 Monate

Kennzeichnung nach LMKV/Bestandteile

Speisesalz, Gewürze, Kräuter, Dextrose, natürliches Aroma

Chargennummer und Mindesthaltbarkeitsdatum

Die Losnummer und das Mindesthaltbarkeitsdatum werden direkt auf die Etiketten eingedruckt. Die Losnummer beginnt mit dem Buchstaben „L“ gefolgt von einer Ziffernfolge anhand dieser das Produktionsdatum bzw. die Herstellungscharge ermittelt werden kann. Eine eindeutige Zuordnung zur Produktionscharge und damit die Rückverfolgung der in der Charge verarbeiteten Rohstoffe bis zu den jeweiligen Lieferanten sind somit möglich. Entsprechende Rückstellmuster sind vorhanden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist mit den Worten „Mindestens haltbar bis: Tag.Monat.Jahr“ auf dem Etikett angegeben.

Produktbeschreibung

Aussehen	rotes Pulver mit groben Bestandteilen
Geruch	würzig, aromatisch
Geschmack	würzig, salzig
Körnung	< 1 mm

Nährwertdeklaration

Nährwertdeklaration	je 100 g
Brennwert	505 kJ 120 kcal
Fett	3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	17,7 g
davon Zucker	5,2 g
Eiweiß	4,2 g
Salz	52,09 g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums und zugesetzte natriumhaltige Zusatzstoffe (außer Speisesalz) zurückzuführen.

Ja
Nein

Mikrobiologische Werte

Die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der DGHM für Gewürze werden eingehalten.

Organismus	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
<i>Salmonellen</i>	-	nicht nachweisbar in 25 g
<i>Bacillus cereus</i>	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^4$
<i>Escherichia coli</i>	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^4$
sulfitreduzierende Clostridien	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^4$
Schimmelpilze	$1,0 \times 10^5$	-

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

	Gemäß Rezeptur zugesetzt	Bemerkungen
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte ¹⁾ sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mL/L als insgesamt vorhandenes SO ₂	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	

¹⁾ Mandeln (*Amygdalus communis L.*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis*), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die nicht im Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.



Allgemeine lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt entspricht bei sach- und fachgerechter Anwendung in seiner Zusammensetzung den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), sowie seinen einschlägigen Folgeverordnungen, wie z.B. der Mycotoxin-Höchstmengen-Verordnung, sowie den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches, bzw. anderen Richtlinien in ihrer jeweils gültigen Fassung.

Rückstände entsprechen den in den oben genannten Gesetzen und Verordnungen aufgeführten Höchstmengen.

Die Ware ist nach dem aktuellen Stand der Technik frei von metallischen Fremdkörpern und sonstigen Verunreinigungen.

Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Organismen (GVO). Es besteht somit im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003 keine Verpflichtung, im Rahmen der Kennzeichnung, auf einen Gehalt an GVO bzw. die Verwendung von GVO hinzuweisen.

Das Produkt wurde nicht mit ionisierender Strahlung oder Ethylenoxid behandelt.

Wir haben ein Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO 22000:2005 eingeführt und sind nach diesem zertifiziert. Diese Norm beinhaltet auch das HACCP-Konzept nach Codex Alimentarius.

Sonstige Angaben

Die Ausführungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von einer eigenen Prüfung.

Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.

Die Spezifikation ist maximal 12 Monate ab Gültigkeitsdatum (siehe oben) gültig. Es gilt immer die Spezifikation mit dem jüngsten Gültigkeitsdatum (siehe oben).

Änderungen vorbehalten (Stand: 13.11.2014)