

Produktspezifikation

Zwiebelleberstreich 2000156.035

Zusatzbezeichnung: Gewürzzubereitung
Verwendung: Zur Verwendung in Fleisch- und Wurstwaren
Konsistenz: Pulver
Geschmack / Geruch: würzig, Zwiebelnote

Zusammensetzung, Zutaten:

Gewürze (Senf), Dextrose, Geschmacksverstärker: E621, Speisesalz unjodiert, Aroma, Trennmittel: E535

Deklarationsempfehlung im Endprodukt:

Gewürze (Senf), Dextrose, Geschmacksverstärker: E621, Speisesalz unjodiert, Aroma

Die Deklarationsempfehlung im Endprodukt bezieht sich nur auf die für unser Erzeugnis unten genannte Zugabemenge unter der Voraussetzung, dass keine weiteren Zutaten hinzugefügt werden.

Aromeninformation: nicht natürlich
Zugabe/Dosierung: 10g / 1kg Wurstmasse

Berechnete Daten:

Geschmacksverstärker E621	20,9%
---------------------------	-------

Hinweis:

Für Lebensmittel. Unter Berücksichtigung der Zusatzstoffe, welche im Punkt "berechnete Daten" angeführt sind, gewährleisten wir, dass in diesem Produkt die vorgeschriebenen Höchstmengen der Zusatzstoffe gemäß der VO (EU) 1333/2008 i.d.g.F. für das fertige Lebensmittel mit unserer empfohlenen Zugabemenge nicht überschritten wird.

Mikrobiologie (Werte in g):

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Mikrobiologie und Hygiene):

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
E. coli	1000	10000
Schimmelpilze	100000	---
Präsumtive Bacillus cereus	1000	10000
Clostridium perfringens	1000	10000
Salmonella	---	n.n. in 25 g

Mindesthaltbarkeit:

12 Monate nach Abpackdatum in der geschlossenen Originalverpackung

Rückverfolgbarkeit:

Wird gewährleistet durch unsere Chargennummer. Wir bestätigen die Rückverfolgbarkeit des Produktes vom Rohwareneingang bis zum Versand gemäß Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

Spezielle Behandlungsmethoden:

Wir bestätigen, dass das Produkt weder mit ionisierenden Strahlen oder Ethylenoxid behandelt wurde.

GVO-Status:

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Lagerungsbedingungen:

Lagerung bei Raumtemperatur (15 - 25 °C) trocken und frei von Fremdgerüchen aufbewahren, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Bereits geöffnete Gebinde unverzüglich verbrauchen!

Das Produkt unterliegt naturbedingten Farbschwankungen. Diese haben keinen Einfluss auf die Qualität des Produktes.

Allergene (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II i.d.g.F.):

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☐	
Schalenfrüchte, d.h. Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i>), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☒	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	
Schwefeldioxid u. Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	☐	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	

Bitte beachten Sie nachfolgende Hinweise:

Oben stehende Informationen sind unseres Wissens genau und der Wahrheit entsprechend. Aus unserer kaufmännischen Sorgfaltspflicht und aus produktrechtlichen Gründen teilen wir vorsorglich mit, dass die Produkte trotz aller Vorkehrungen Spuren der genannten (allergen) Stoffen enthalten können, da ausgenommen von Erdnüssen (und daraus gewonnenen Erzeugnissen), Schwefeldioxid und Sulfite als Rohstoff sowie Weichtieren und Lupinen alle anderen Allergene in unserem Betrieb verarbeitet werden und eine Kreuzkontamination aufgrund von Transkriptionen, Vorlieferantenproblemen, Produktwechsel auf Maschinen, Stäuben usw. nicht vollständig ausgeschlossen werden kann.

Nährwerte:

BIG 7 gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011(pro 100g)	
Brennwert (kJ)	1 386
Brennwert (kcal)	328
Fett (g)	4,1
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,4
Kohlenhydrate (g)	53
davon Zucker (g)	26
Eiweiß (g)	15
Salz (g)	7,8

Bitte beachten Sie nachfolgende Hinweise:

Fragen zu ernährungsphysiologischen Aussagen, wie Nährwert und Nährstoffzusammensetzung, werden von uns mit durchschnittlichen Angaben aus der Literatur beantwortet und beziehen sich auf die von der Firma Almi zur Verfügung gestellten Rezepturen. Diese Werte haben einen rein informativen Charakter, unterliegen den für Naturprodukte üblichen Schwankungen und stellen keine Zusicherung der Eigenschaften dar.

Wir sind immer bemüht uns bei diesen Themen auf dem aktuellen Stand zu halten. Dennoch ist es uns nicht möglich, zu diesen Fragen eine rechtsverbindliche Aussage zu treffen.

Verpackung: Je nach Kundenwunsch

Konformität der Verpackung:

Das Produkt entspricht der folgenden Rechtsvorschriften in der jeweils gültigen Fassung:

VO (EG) Nr. 1935/2004 und der VO (EU) 10/2011 über „Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ einschließlich ihrer Ergänzungsrichtlinien und der Umsetzung dieser Richtlinien in nationales Recht der EU-Mitgliedstaaten

VO (EG) Nr. 2023/2006 (Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen).

Lebensmittelrecht:

Interne und externe Analysen gewährleisten eine Spezifikation entsprechend den lebensmittelrechtlichen Vorschriften von Österreich sowie der Europäischen Union, ersetzen jedoch nicht die Wareneingangskontrolle des Verarbeiters. Der Verarbeiter hat bei der Weiterverwendung bzw. -verarbeitung die jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen zu beachten. Das Produkt und seine Bestandteile entsprechen den Bestimmungen des europäischen Lebensmittelrechtes sowie des ÖLMB. Die Angaben gelten bis zum Ende der angegebenen Mindesthaltbarkeit.

Diese Spezifikation ersetzt alle vorangegangenen Versionen. Dieses Dokument wurde EDV-mäßig erfasst und ist ohne Stempel und Unterschrift gültig.