HAGESÜD INTERSPICE
GEWÜRZWERKE GMBH

PRODUKTSPEZIFIKATION

Angaben zum Produkt

Artikelnummer	**4898/1**
Produktbezeichnung	**MARINIERSOFT® Classic oG + oA**
Verkehrsbezeichnung	Gewürztes Rapsöl, teilweise gehärtet, für Steaks, Spieße, Ragouts aller Art, sowie zum Verfeinern von Saucen, Gemüse etc. Nur für gewerbliche Verwendung
Würzrichtung	Paprika, Pfeffer, Koriander, Knoblauch
Zugabemenge	40-50 g/kg
Hinweis	Vor Gebrauch umrühren

Verpackung

Art der Verpackung	PE-Kunststoffeimer
Inhalt	3,0 kg

Lagerbedingungen

Temperatur	Nach Anbruch kühl lagern
Hinweis	Nach Produktentnahme wieder gut verschließen. Nicht direktem Sonnenlicht aussetzen.
Mindesthaltbarkeit	12 Monate

Kennzeichnung nach LMIV / Zutaten

Rapsöl teilweise gehärtet, Gewürze, Meersalz, Würze, 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	rote Marinade mit groben Bestandteilen
Geruch	aromatisch
Geschmack	ausgewogen, typisch

Nährwertdeklaration

Nährwertdeklaration	**je 100 g**
Brennwert	2605 kJ 632 kcal
Fett	62,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,6 g
Kohlenhydrate	12,9 g
davon Zucker	2,9 g
Eiweiß	3,4 g
Salz	15,15 g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Mikrobiologische Werte

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

Organismus	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Salmonellen	-	nicht nachweisbar in 25 g
Bacillus cereus	$1{,}0 \times 10^3$	$1{,}0 \times 10^4$
Escherichia coli	$1{,}0 \times 10^3$	$1{,}0 \times 10^4$
Clostridium perfringens	$1{,}0 \times 10^3$	$1{,}0 \times 10^4$
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 ☐ Nein ☒	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja ☐ Nein ☒	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja ☐ Nein ☒	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja ☐ Nein ☒	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja ☐ Nein ☒	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja ☐ Nein ☒	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich **Lactose**)	Ja ☐ Nein ☒	
Schalenfrüchte [1)] sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja ☐ Nein ☒	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja ☐ Nein ☒	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja ☐ Nein ☒	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja ☐ Nein ☒	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mL/L als insgesamt vorhandenes SO_2	Ja ☐ Nein ☒	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja ☐ Nein ☒	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja ☐ Nein ☒	

1) Mandeln (*Amygdalus communis L.*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoiesis*), 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.

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