

Produktinformation /
Product information



Artikelnummer / <i>Item number</i>	481401830.xxx
Bezeichnung / <i>Designation</i>	COUNTRY MIX OG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe // without flavor- enhancing additives
Beschreibung / <i>Description</i>	Gewürzsatz mit Kräutern für Grill- und Bratenfleisch / <i>seasoned salt for barbecue and roasted meat</i>
Verkehrsbezeichnung / <i>Customary name</i>	Gewürzsatz / <i>Seasoned salt</i>
Hauptanwendungsgebiet / <i>Main application area</i>	Grill- und Bratenfleisch / <i>barbecue and roasted meat</i>
Mögliche Einschränkungen beim Einsatz des Produkts in EU-Ländern / <i>Possible limitations on the use of the product in EU-countries</i>	keine bekannt / <i>not known</i>
Zugabe / <i>Dosage</i>	25 g je kg Fleisch / <i>25 g per kg meat</i>
Enthält / <i>Ingredients</i>	Speisesalz, Gewürze, Würze, Gewürzextrakte / <i>common salt, spices, hydrolysed vegetable protein, spice extracts</i>

Produktinformation / Product information



Deklarationsempfehlung im verzehrsfähigen Endprodukt / *Suggested declaration for consumable finished product*

Speisesalz, Gewürze, Würze, Gewürzextrakte /
common salt, spices, hydrolysed vegetable protein, spice extracts

Die lebensmittelrechtliche Verwendung und Kennzeichnung der durch uns hergestellten und durch unsere Kunden in Verkehr gebrachten Produkte, im Hinblick der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung bzw. Vorschriften, liegt allein in der Verantwortung unserer Kunden. // It is the responsibility of the customer to verify the labeling of the consumable finished product, in accordance with the specific legal requirements of the country.

Sensorische Merkmale / *Sensory characteristics*

Bei Produkten natürlichen Ursprungs können in geringem Umfang sensorische Schwankungen festgestellt werden. // Due to natural components in the product slight sensorical variations can occur.

Aussehen // appearance: feine Pulvermischung, rötlich / *fine powder, reddish*
Konsistenz // consistency: frei fallendes Pulver / *free falling powder*
Geruch // odor: typisch, ohne Fremdgeruch / *typical, without foreign odor*
Geschmack // taste: typisch, ohne Fremdgeschmack / *typical, without foreign taste*

Chemische und physikal. Merkmale (berechnet) / *Chemical and physical characteristics (calculated)*

Feuchtigkeit // Moisture content < 5 %

Nährwertangaben (aus Literaturangaben berechnet) / *Nutritional values (calculated from literature)*

*aus dem Natriumgehalt aller Zutaten // from the sodium content of all ingredients

100 g des Produkts enthalten durchschnittlich / *100 g of product contain on average*

Energiewert // Energy value [kJ]	564
Energiewert // Energy value [kcal]	135
Fett // Fat [g]	4,2
davon gesättigte Fettsäuren // of which saturates [g]	0,7
Kohlenhydrate // Carbohydrates [g]	12,7
davon Zucker // of which sugars [g]	11,3
Ballaststoffe // Dietary fibres [g]	7,9
Eiweiß // Proteins [g]	7,5
Salz* // Salt* [g]	59,5

Produktinformation / Product information



Mikrobiologische Merkmale / *Microbiological characteristics*

Die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte für Gewürze der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) werden eingehalten. / *The microbiological reference points for spices of the German Society for Hygiene and Microbiology are respected.*

Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen / *Allergen declaration*

Die Kennzeichnung der kennzeichnungspflichtigen Allergene in unseren Produkten bezieht sich nur auf deren rezeptorischen Zusatz, gemäß Verordnung (EU) 1169/2011, Anhang II. Weitere Informationen zum detaillierten Allergenmanagement entnehmen Sie bitte unserer Kundeninformation (auf Anfrage erhältlich). // *The information of the declarable allergens in our products refer to the formula ingredients only, according to Regulation (EU) 1169/2011, annex II. For detailed allergen control information please see our Customer Information document (available on request).*

Der Artikel enthält folgende Allergene / *The article contains the following allergens:*

- keine / *none*

Lagerungs- und Transportbedingungen / *Storage conditions and terms of transport*

Raumtemperatur, dunkel und trocken
/
room temperature, dark and dry

Mindesthaltbarkeit / *Shelf life*

24 Monate, bei einwandfreien Lager- und Transportbedingungen, in ungeöffneten Originalgebinden.
/
24 months, under proper storage and transport conditions, in unopened original packaging.

Verpackungsart / *Packaging material*

Die produktberührenden Verpackungen bestehen aus folgenden Materialien: Polyester, Polyethylen, Polyamid, Polypropylen, Aromasperrschicht EVOH. // *The product contact packaging is made of the following materials: polyester, polyethylene, polyamide, polypropylene, aroma barrier EVOH.*

Aromaschutzverpackung
/
aroma protection foil

Angaben zur Gentechnik / *Statement on genetics*

Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäß EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003. / *The product does not require labeling according to EC Regulation 1829/2003 and is not subject to EC Regulation 1830/2003.*

Produktinformation / Product information



Der Artikel bzw. einzelne Bestandteile
daraus / *The product resp. single
components thereof*

- wurde keiner ionisierenden Strahlenbehandlung zur
Keimreduzierung unterzogen / *was not subjected to
ionising irradiation treatment for the purpose of germ
reduction,*

- wurde nicht mit Ethylenoxid oder einem anderen Stoff
begast. / *was not fumigated neither with ethylene oxide
nor any other gas.*

Lebensmittelrecht und
Lebensmittelsicherheit / *Food regulation
and food safety*

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem
deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und
Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie seinen
Folgeverordnungen und Folgerichtlinien in der jeweils
gültigen Fassung. Im Herstellprozess ist das HACCP-
Konzept als Kontrollsystem auf den Grundlagen des
Codex Alimentarius implementiert. /
*The product complies with EC law and the German
Food, Commodities and Feed Code (LFGB) and its
subsequent regulations and guidelines in the current
version. In the manufacturing process, the HACCP
concept as a control system on the principles of Codex
Alimentarius is implemented.*

Version: 05
Erstellt am/durch / *Created on/by:* 24.03.2016 / PSA-Sc
Druckdatum / *Printed on:* 24.03.2016

Die Spezifikation ist gültig bis auf Widerruf oder Zusendung einer aktualisierten Version. Die Spezifikation wurde maschinell
erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. / *The specification is valid until revoked or submission of an updated version. The
specification has been produced electronically and is valid without signature.*

Die vorgenannten Informationen werden nach unserem besten Wissen zur Verfügung gestellt. Die Produktspezifikation bezieht sich nur auf das Produkt selbst und nicht
auf dessen Einsatz oder Verwendung. Es wird keine Gewähr und/oder Garantie für die Vollständigkeit, Genauigkeit oder Verlässlichkeit dieser Informationen gegeben.
Insbesondere werden keine Eigenschaften zugesichert. Der Verwender ist daher gehalten, die Eignung des Erzeugnisses für seine Zwecke in rechtlicher und tatsächlicher
Hinsicht selbst zu überprüfen. Jegliche Haftung aus der Verwendung der Informationen wird, soweit gesetzlich möglich, ausgeschlossen. Es gelten unsere AGBs. / *The
above information shall be provided to the best of our knowledge. The product specification shall only relate to the product itself, and not to its application or use. We
assume no warranty and/or guarantee for the completeness, accuracy or reliability of this information. In particular, we shall not assure any product features. The user is
therefore responsible for checking the suitability of the product for his purposes from a legal and practical point of view. Any liability arising from the use of this information
shall, as far as is legally possible, be excluded. Our General Terms and Conditions of Business shall apply.*