



Spice & Flavouring Technology

Produktspezifikation

| | |
|--|---|
| ARTIKELNUMMER | 10264 |
| PRODUKTBEZEICHNUNG | SPIESSBRATEN WUERZMISCHUNG |
| BEGRIFFSBESTIMMUNG/ VERKEHRSBEZEICHNUNG | WUERZMISCHUNG |
| GEBINDEGRÖßE | 1.0 KG |
| ANWENDUNGSMENGE | 20 G/KG FLEISCH ODER NACH GESCHMACK |
| ANWENDUNG UND BESCHREIBUNG | ZUM WUERZEN VON SPIESS- UND ROLLBRATEN (AUCH ALS INNENWUERZUNG), SCHWEINEBRATEN, FRIKADELLEN, GULASCH, DICKER RIPPE, NACKENSTEAKS, GEGRILLTER HAXE, GEFLUEGELTEILEN U. V. M. EBENFALLS BESTENS GEEIGNET ALS DEKORWUERZMISCHUNG VON BRATEN- UND KOCHPOEKELSPEZIALITAETEN. - HERZHAFT, KRAEFTIGE WUERZMISCHUNG - MIT KNUSPRIGEN ZWIEBELSTUECKCHEN UND KRAEUTERN. - BRAEUNUNGSUNTERSTUETZEND |
| TECHNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN | --- |
| FARBE/ AUSSEHEN/ KONSISTENZ | ORANGE-ROETLICHES PULVER MIT KRAEUTERANTEIL, ZWIE- BELSTUECKCHEN UND GANZEN SENFKOERNERN |
| GESCHMACKSTENDENZ | PAPRIKA, PFEFFER, ZWIEBEL, KRAEUTER, BRATENNOTE |
| ZUTATEN | SPIESSBRATENGEWUERZMISCHUNG (PAPRIKA, ZWIEBEL, PFEFFER, SENF, PETERSILIE, KNOBLAUCH, SELLERIE, GEWUERZE), SALZ, ZUCKER, GESCHMACKSVERSTAERKER E 621, HEFEEXTRAKT, AROMA |
| CHEM.-PHYS. DATEN | Salz 36,5 % Mononatriumglutamat E 621 2,5 % |
| MIKROBIOLOGISCHE DATEN | Mesophile Aerobe Gesamtkeimzahl MAX. 1.000.000 kbE/g PC, 72h, 30°C Schimmel MAX. 1.000 kbE/g YGC, 72h, 25°C Hefen MAX. 100 kbE/g YGC, 72h, 25°C Coliforme MAX. 2.000 kbE/g VRB, 24h, 30°C Salmonella NEG. kbE/25g §64 LFGB, L 00.00-20 |
| LAGER- UND TRANSPORTBEDINGUNGEN | TROCKEN, UMGEBUNGSTEMPERATUR |
| MINDESTHALTBARKEIT IM VERSCHLOSSENEN ORIGINALGEBINDE | 12 MONATE |
| METHODE ZUR SENSORISCHEN PRÜFUNG | 1,0 G/100 ML WARMES WASSER |

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestrasse 25 - 49201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchs.de

DEKLARATIONSEMPFEHLUNG NACH LMIV

SPIESSBRATENGEWUERZMISCHUNG (PAPRIKA, ZWIEBEL, PFEFFER, SENF, PETERSILIE, KNOBLAUCH, SELLERIE, GEWUERZE), SALZ, ZUCKER, GESCHMACKSVERSTAERKER E 621, HEFEEXTRAKT, AROMA

Erstellt am: 01.04.1995. Geändert am: 13.11.2014. Gedruckt am: 10.06.2016

Die Inhalte der Spezifikation entsprechen unserem Kenntnisstand bei der Erstellung, sie befreien den Kunden nicht von eigenen Prüfungspflichten. Die Deklarationsempfehlung gilt nur für das auf diesem Formular spezifizierte Produkt und die entsprechende Verwendung des Produkts. Ab Gefahrenübergang ist der Kunde selbst für das gelieferte Produkt und die Einhaltung etwaiger Rechtsvorschriften (etwa bei /durch Lagerung, Weiterbearbeitung, Weiterveräußerung, etc.) verantwortlich. Die Auslegung der Regelungen in dieser Spezifikation und jegliche Streitigkeit im Zusammenhang mit diesen unterfallen dem in Deutschland jeweils geltenden Recht und Rechtsverständnis, die Anwendung des UN-Kaufrechts (CISG) und des Kollisionsrechts wird hiermit ausdrücklich ausgeschlossen. Der letzte Satz gilt nur, wenn und soweit keine anderweitige vorrangige Vereinbarung getroffen ist.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestrasse 25 - 49201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchs.de

10264 SPIESSBRATEN

Seite 2 von 7

WUERZMISCHUNG



Spice & Flavouring Technology

Nährwertangaben

Nährwertangaben in g/100g

| | |
|-----------------------|-------|
| BRENNWERTE KCAL | 197 |
| BRENNWERTE KJ | 826 |
| FETT | 5,2 |
| DAVON GES. FETTSÄUREN | 0,7 |
| KOHLENHYDRATE | 22,4 |
| DAVON ZUCKER | 18,0 |
| BALLASTSTOFFE | 12,6 |
| PROTEIN | 8,8 |
| SALZÄQUIVALENTE | 36,17 |
| NATRIUM | 14,47 |

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestrasse 25 - 49201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchs.de



Spice & Flavouring Technology

Erklärung zu allergenen Zutaten und Spuren bei Lebensmitteln

HERSTELLER/LIEFERANT: FUCHS GMBH & CO KG

VERWENDUNG VON ZUTATEN MIT ALLERGENEM POTENTIAL GEMÄSS VERORDNUNG (EU) NR. 1169/2011

| Allergene | Als Zutat enthalten | Wenn ja, Zutat |
|---|---------------------|---|
| 1 Gluten haltige Getreide u.- erzeugnisse | nein | |
| 2 Krebstiere und -erzeugnisse | nein | |
| 3 Eier und -erzeugnisse | nein | |
| 4 Fisch und -erzeugnisse | nein | |
| 5 Erdnüsse und -erzeugnisse | nein | |
| 6 Soja und -erzeugnisse | nein | |
| 7 Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose | nein | |
| 8 Schalenfrüchte und -erzeugnisse | nein | |
| 9 Sellerie und -erzeugnisse | ja | Sellerieblaetter |
| 10 Senf und -erzeugnisse | ja | Senfmehl, Senfkoerner |
| 11 Sesamsamen und -erzeugnisse | nein | |
| 12 Schwefeldioxid u. Sulfit Konz. > 10mg/Kg als SO2 | nein | <20ppm natuerlicher Schwefelgehalt als Sulfit nachweisbar |
| 13 Lupine und -erzeugnisse | nein | |
| 14 Weichtiere und -erzeugnisse | nein | |

Die Ausführungen dieser Allergenerklärung entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und beruhen auf den uns vorliegenden Lieferantenerklärungen in Bezug auf die enthaltenen Rohstoffe. Die Angaben beziehen sich nur auf Rohstoffen, die laut Rezeptur enthalten sind, und für die keine Ausnahmegenehmigung gemäß RL 2007/68/EG erteilt wurde.

Wir können jedoch während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung aller in der Tabelle aufgeführten Stoffe nicht generell ausschließen. Das Unternehmen FUCHS GmbH & Co. KG reduziert das Risiko von Kreuzkontamination in den eigenen Produktionsstätten durch die Produktionsreihenfolge und Abgrenzung durch entsprechende Reinigungsmaßnahmen der Anlagen und Fördersysteme.

Allerdings können wir aufgrund unserer Produktvielfalt eine Kreuzkontamination mit den oben genannten und in unserem Betrieb verwendeten Allergenen nicht völlig ausschließen, sodass diese möglicherweise in Spuren enthalten sein könnten.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestrasse 25 - 49201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchs.de



Spice & Flavouring Technology

Erklärung zu allergenen Zutaten und Spuren bei Lebensmitteln

HERSTELLER/LIEFERANT: FUCHS GMBH & CO KG

VERWENDUNG VON ZUTATEN GEMÄSS ALBA LISTE

| Allergene | Als Zutat enthalten | Wenn ja, Zutat |
|--|---------------------|----------------|
| 1 Kuhmilchprotein | nein | |
| 2 Laktose | nein | |
| 3 Hühnererei | nein | |
| 4 Sojaprotein | nein | |
| 5 Sojaöl | nein | |
| 6 Gluten | nein | |
| 7 Weizen | nein | |
| 8 Roggen | nein | |
| 9 Rind | nein | |
| 10 Schwein | nein | |
| 11 Huhn | nein | |
| 12 Fisch | nein | |
| 13 Schalen- und Krebstiere | nein | |
| 14 Mais | nein | |
| 15 Kakao | nein | |
| 16 Hefe | ja | Hefeextrakt |
| 17 Hülsenfrüchte | nein | |
| 18 Nüsse | nein | |
| 19 Nussöl | nein | |
| 20 Erdnuss | nein | |
| 21 Erdnussöl | nein | |
| 22 Sesam | nein | |
| 23 Sesamöl | nein | |
| 24 Glutamat | ja | Glutamat E 621 |
| 25 Sulfit (E220 bis E228) | nein | |
| 26 Benzoesäure und PHB (E210 bis E219) | nein | |
| 27 Azo-Farbstoffe | nein | |
| 28 Tartrazin (E102) | nein | |
| 29 Zimt | nein | |
| 30 Vanille | nein | |

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestrasse 25 - 49201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchs.de

| | Allergene | Als Zutat enthalten | Wenn ja, Zutat |
|----|-----------------|---------------------|--|
| 31 | Koriander | ja | Koriander |
| 32 | Sellerie | ja | Sellerieblaetter |
| 33 | Umbelliferaceae | ja | Petersilie, Sellerie, Fenchel, Dill, Koriander, Cumin, |
| 34 | Umbelliferaceae | ja | |



Spice & Flavouring Technology

Allgemein gültiger Anhang zu Spezifikationen

Allgemeine rechtliche Konformität

Hiermit bestätigen wir, dass die vom Unternehmen FUCHS hergestellten Produkte den zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen und für die menschliche Ernährung geeignet sind.

Pflanzenschutzmittel und Rückstände

Unsere Produkte entsprechen den gesetzlichen Anforderungen der Europäischen Union und Deutschland in Bezug auf Rückstände und Kontaminanten (also auch in Bezug auf Pestizide, Insektizide, Schwermetalle sowie Nitrate und Nitrite) (u.a. Rückstandshöchstmengenverordnung (RHmV), VO (EG) 396/2005 und der EU-Verordnung (EG) 1881/2006).

Genetisch modifizierte Organismen (GMO)

Das Unternehmen FUCHS stellt keine Produkte her, die gemäß Verordnung (EU) 1829/2003 kennzeichnungspflichtig sind. Zur Sicherstellung dieser Zielsetzung liegen von allen Lieferanten für die an uns gelieferten Rohstoffe Bestätigungen über die Konformität mit den europäischen gesetzlichen Anforderungen vor. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht werden für kritische Rohwaren regelmäßige Untersuchungen durchgeführt, um die Verkehrsfähigkeit in Bezug auf gentechnisch veränderte Bestandteile zu prüfen.

Daher können wir bestätigen, dass mit Inkrafttreten der GMO-Verordnung (EG) 1829/2003 keine Kennzeichnungspflicht für unsere Produkt besteht. Darüber hinaus fallen unsere Produkte nicht unter den Geltungsbereich der Verordnung (EG) 1830/2003.

Verpackung und Bedarfsgegenstände

Die von uns verwendeten Verpackungen sowie die Anlagen, auf denen die gelieferten Produkte hergestellt werden, entsprechen den Anforderungen des Deutschen und Europäischen Rechts und sind somit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (u.a. Verordnung (EU) 1907/2006 (REACH), VO (EU) 1935/2004, VO (EU) Nr. 10/2011).

HACCP-Konzept

Im Zuge der EU-Basisverordnung (EG) 178/2002 sowie der Hygieneverordnung (EG) 852/2004 ist auch das Unternehmen FUCHS verpflichtet, eine Risikobewertung der Produkte, Anlagen und Produktionsbereiche durchzuführen. Diese Risikobewertung wurde in Form des HACCP-Konzeptes basierend auf den Grundsätzen der Codex Alimentarius Kommission durchgeführt. Das HACCP-Konzept wird laufend überwacht und in regelmäßigen Abständen neu bewertet.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

FUCHS GmbH & Co. KG - Industriestrasse 25 - 49201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-185 - www.fuchsspice.com - info@fuchs.de