

SPEZIFIKATION



VANTASIA® Provence-Grillgewürz ohne Salz

Art-Nr.: 209172

Produktbeschreibung

VANTASIA® Provence Grillgewürz ist ein Gewürzpräparat mit Currynote zum Würzen von Grilladen und Salaten jeder Art.

Durch die groben Partikel und das bunte Aussehen von VANTASIA® Provence Grillgewürz eignet sich dieses auch bestens als Dekorwürzung sowohl innen (z. B. Rollbraten) als auch außen zur Garnierung.

Inhaltsbestandteile

Gewürze (mit Senf, Sellerie), E621 Mononatriumglutamat, Gewürzextrakt (E1520 Propylenglykol, E433 Polysorbat 80)

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten:, Gewürze (mit Senf, Sellerie), Geschmacksverstärker E621, Gewürzextrakt oder natürliches Aroma oder Aroma,.....

Dosierung

5-10 g/kg

Salz ist wie gewohnt zu verwenden.

Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

Sensorische Eigenschaften

Farbe	gelblich
Geruch	würzig
Geschmack	würzig nach Senf, Zwiebel, Petersilie

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Gesamtkeimzahl	< 1.000.000 KBE/g
Hefen / Schimmel	< 100.000 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 100.000 KBE/g
Salmonellen	neg / 25 g

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 1289 kJ / 306 kcal
Fett	ca. 5,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 0,8 g
Kohlenhydrate	ca. 42,1 g
davon Zucker	ca. 28,0 g
Eiweiß	ca. 15,9 g
Salz	ca. 3,0 g
Ballaststoffe	ca. 14,4 g
Natrium	ca. 1,2 g

Empfohlene Lagerbedingungen

Kühl, trocken und frei von Fremdgerüchen aufbewahren; bereits geöffnete Gebinde unverzüglich verbrauchen.

Haltbarkeit bei empfohlenen Lagerbedingungen

18 Monate in der geschlossenen Originalverpackung.

Standardverpackungen

1 kg Beutel

Druckdatum: 03.02.15 VANTASIA® Provence-Grillgewürz ohne Salz Aktualisiert von: NE Stand: 25.11.14

Das Produkt und die eingesetzte Produktverpackung entsprechen den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes und seinen Ausführungsverordnungen (zusätzlich BGA-Empfehlungen XVII) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Hinweise für die Verarbeitung und Verwendung unserer Produkte werden nach unseren besten Kenntnissen und Informationen unverbindlich gegeben. Jeder Verarbeiter haftet selbst für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften.

Allergie- und Inhaltsstoffangaben



ProjektNr - ArtikelNr - MaterialNr 209172

VANTASIA® Provence-Grillgewürz ohne Salz

Gluten	<input type="text" value="-"/>	Sojaöl	<input type="text" value="-"/>
Weizen	<input type="text" value="-"/>	Rindfleisch	<input type="text" value="-"/>
Roggen	<input type="text" value="-"/>	Rind, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Schalen - Krustentiere	<input type="text" value="-"/>	Schweinefleisch	<input type="text" value="-"/>
Hühnerei	<input type="text" value="-"/>	Schwein, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Fisch	<input type="text" value="-"/>	Geflügelfleisch	<input type="text" value="-"/>
Erdnüsse	<input type="text" value="-"/>	Geflügel, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Sojaweiß/-bestandteile	<input type="text" value="-"/>	Mais	<input type="text" value="-"/>
Milch - Molkenweiß	<input type="text" value="-"/>	Kakao	<input type="text" value="-"/>
Lactose	<input type="text" value="-"/>	Hülsenfrüchte	<input type="text" value="-"/>
Nüsse	<input type="text" value="-"/>	Glutamat (E 621)	<input type="text" value="+"/>
Sellerie/-öl/-oleoresin	<input type="text" value="+"/>	Koriander	<input type="text" value="+"/>
Senf/Senfsamenerzeugnisse/ Senföl/-oleoresin	<input type="text" value="+"/>	Sojalecithin	<input type="text" value="-"/>
Sesam/-öl	<input type="text" value="-"/>	Karotte	<input type="text" value="-"/>
Sulfit (E 220 - E 228)	<input type="text" value="-"/>		
Lupine	<input type="text" value="-"/>		
Weichtiere	<input type="text" value="-"/>	GMO deklarationsfrei	<input type="text" value="+"/>

+ ja/enthalten, - nein/nicht enthalten, S Spuren
Fettschrift kennzeichnet **Deklarationspflicht gemäß
 Richtlinien 2007/68/EG und 2000/13/EG**

Erfassung / Änderung: 02.03.04 / 26.08.08
 Erfassung von / Änderung von: Dr. Mank / CR

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich auf die Rezeptur und stellen unsere derzeitigen Kenntnisse dar. Sie beruhen auf uns vorliegenden Rohstoff-Lieferantenerklärungen. Trotz umfangreicher Vorkehrungen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht völlig ausschließen. Eventuelle Spuren an Allergenen könnten möglicherweise enthalten sein.