



## Produktspezifikation

ART.-NR:	10275			
PRODUKTBEZEICHNUNG	GYROS			
	WUERZMISCHUNG			
BEGRIFFSBESTIMMUNG/ VERKEHRSBEZEICHNUNG	WUERZMISCHUNG			
GEBINDEGRÖßE	1.0 KG			
ANWENDUNGSMENGE	20 G/KG FLEISCH ODER NACH GESCHMACK			
ANWENDUNG UND BESCHREIBUNG	<p>ZUR WUERZUNG VON AM SPIESS GEGRILLTER FLEISCH-STUECKE NACH ORIGINAL GRIECHISCHER REZEPTUR. EBENFALLS BESTENS GEEIGNET ZUR HERSTELLUNG VON GESCHNETZELTEM UND ANDEREN PFANNENFERTIGEN PRODUKTEN WIE FLEISCHSPIESSEN, SCHWEINESTEAKS, SPIESSBRATEN, ROLLBRATEN, HACKSTEAKS, HACKBRATEN, BRUEHWUERSTCHEN, BRUEHWUERSTEN U.A. NACH GYROS ART GEWUERZTEN PRODUKTEN.</p> <p>- BRAEUNUNGSUNTERSTUETZEND</p>			
TECHNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN	---			
FARBE/ AUSSEHEN/ KONSISTENZ	ROETLICH-BRAUNE GROBE MISCHUNG MIT FEINANTEIL			
GESCHMACKSTENDENZ	OREGANO, KNOBLAUCH, PAPRIKA, ZWIEBEL			
ZUTATEN	GEWUERZE, SALZ, GESCHMACKSVERSTAERKER E 621, DEX-TROSE, PFLANZLICHES OEL (RAPSOEL)			
CHEM.-PHYS. DATEN	Salz	36 %		
	Mononatriumglutamat	10 %		
MIKROBIOLOGISCHE DATEN	Mesophile Aerobe Gesamtkeimzahl	max. 10.000.000	kbE/g	PC, 72h, 30°C
	Schimmel	max. 100.000	kbE/g	YGC, 72h, 25°C
	Hefen	max. 10.000	kbE/g	YGC, 72h, 25°C
	Coliforme	max. 100.000	kbE/g	VRB, 24h, 30°C
	E. coli	max. 1.000	kbE/g	Rapid, 24h, 44°C
	Salmonella	neg.	kbE/25g	§64 LFGB, L 00.00-20
	sulfitreduzierende Clostridien	max. 1.000	kbE/g	TSC, 72h, 37°C
	Staphylococcus aureus	max. 100	kbE/g	§64 LFGB, L 00.00-55
	Bacillus cereus	max. 1.000	kbE/g	§64 LFGB, L 00.00-25
LAGERBEDINGUNGEN	TROCKEN, LICHTGESCHÜTZT, UMGEBUNGSTEMPERATUR			
MINDESTHALTBARKEIT IM VERSCHLOSSENEN ORIGINALGEBINDE	24 MONATE			
METHODE ZUR SENSORISCHEN PRÜFUNG	1,0 G/100 ML WARMES WASSER			
DEKLARATIONSEMPFEHLUNG NACH LMIV	GEWUERZE, SALZ, GESCHMACKSVERSTAERKER E 621, DEX-TROSE, PFLANZLICHES OEL (RAPSOEL)			

Erstellt am: 01.04.1995. Geändert am: 17.11.2014. Stand: 12.12.2014

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.



## Nährwertangaben

---

### Nährwertangaben in g/100g

BRENNWERTE KCAL	227
BRENNWERTE KJ	954
FETT	5,7
DAVON GES. FETTSÄUREN	1,2
KOHLLENHYDRATE	29,4
DAVON ZUCKER	25,6
BALLASTSTOFFE	8,7
PROTEIN	10,2
SALZ	35,57
NATRIUM	14,23



## Erklärung zu allergenen Zutaten und Spuren bei Lebensmitteln

HERSTELLER/LIEFERANT: FUCHS GMBH & CO KG

VERWENDUNG VON ZUTATEN MIT ALLERGENEM POTENTIAL GEMAESS EU-EINSTUFUNG

				Auf derselben Linie	Im Unternehmen
1	Gluten haltige Getreide u.- erzeugnisse	NEIN		X	X
2	Krebstiere und -erzeugnisse	NEIN			X
3	Eier und -erzeugnisse	NEIN		X	X
4	Fisch und -erzeugnisse	NEIN			X
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	NEIN			
6	Soja und -erzeugniss	NEIN		X	X
7	Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose	NEIN		X	X
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	NEIN			X
9	Sellerie und -erzeugnisse	NEIN		X	X
10	Senf und -erzeugnisse	NEIN		X	X
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	NEIN		X	X
12	Schwefeldioxid u. Sulfite Konz. > 10mg/Kg als SO2	NEIN			X
13	Lupine und -erzeugnisse	NEIN			
14	Weichtiere und -erzeugnisse	NEIN			X

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und trägt keine Unterschrift

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



## Erklärung zu allergenen Zutaten und Spuren bei Lebensmitteln

HERSTELLER/LIEFERANT: FUCHS GMBH & CO KG

VERWENDUNG VON ZUTATEN GEMAESS ALBA LISTE

				Auf derselben Linie	Im Unternehmen
1	Kuhmilchprotein	NEIN		X	X
2	Laktose	NEIN		X	X
3	Hühnerei	NEIN		X	X
4	Sojaprotein	NEIN		X	X
5	Sojaöl	NEIN		X	X
6	Gluten	NEIN		X	X
7	Weizen	NEIN		X	X
8	Roggen	NEIN		X	X
9	Rind	NEIN		X	X
10	Schwein	NEIN		X	X
11	Huhn	NEIN		X	X
12	Fisch	NEIN			X
13	Schalen- und Krebstiere	NEIN			X
14	Mais	NEIN		X	X
15	Kakao	NEIN		X	X
16	Hefe	NEIN		X	X
17	Hülsenfrüchte	NEIN		X	X
18	Nüsse	NEIN			X
19	Nussöl	NEIN			X
20	Erdnuss	NEIN			
21	Erdnussöl	NEIN			
22	Sesam	NEIN		X	X
23	Sesamöl	NEIN		X	X
24	Glutamat	JA	Glutamat E 621	X	X
25	Sulfit (E220 bis E228)	NEIN		X	X
26	Benzooesaeure und PHB (E210 bis E219)	NEIN		X	X
27	Azo-Farbstoffe	NEIN		X	X
28	Tartrazin (E102)	NEIN		X	X
29	Zimt	NEIN		X	X
30	Vanille	NEIN		X	X
31	Koriander	NEIN		X	X
32	Sellerie	NEIN		X	X
33	Umbellifereae	JA	Petersilie	X	X
34	Umbellifereae	JA		X	X

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und trägt keine Unterschrift

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



### **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.

### **Sicherheitsdatenblatt**

Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass die von der Fuchs GmbH & Co. KG hergestellten und an Sie gelieferten Artikel Lebensmittel sind, die im Sinne der Gefahrstoffverordnung (GefStoffV) keine Gefahrstoffe darstellen. Sicherheitsdatenblätter sind demnach für unsere Produkte nicht erforderlich.