

Merschbrock-Wiese Gewürz GmbH Rietberg

Spezifikation : 11 75075 31.07.13 *991267
Druck-Datum: 15.05.14

ID: Ka
Seiten 2

PRODUKTSPEZIFIKATION

Verkehrsbezeichnung

Artikel-Nr.

Gekörnte Brühe – ohne Glutamat

75075

1. Produktbeschreibung

Zum Herstellen einer würzigen, kräftig klaren Brühe.

2. Inhaltsbestandteile

Zutaten: Speisesalz, pflanzliche Würze, Kartoffelstärke, Palmfett, Traubenzucker, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Karamell, Gewürzextrakt.

3. Sensorische Daten

Konsistenz:	Trockenes, rieselfähiges Pulver
Aussehen:	Gelb
Geruch:	Arttypisch, intensiv würzig brühig
Geschmack:	Salzig, aromatisch, würzig – brühig

4. Allergene Stoffe (gemäß Allergenpolitik Merschbrock-Wiese)

Allergene laut Rezeptur bzw. Rohstoff: keine Allergene enthalten.

5. GMO Status

Hiermit bestätigen wir, dass die von Merschbrock-Wiese produzierten und gelieferten Produkte weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel, nach unserem Wissensstand kennzeichnungspflichtig sind. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO-Lebens- und Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

6. Verpackungsinhalt / Verpackungsart

In Beutel-, Sack- oder Glasgebinden, lebensmittelecht, geruchsneutral und umweltverträglich.

7. Haltbarkeit

30 Monate MHD bei ungeöffneter Verpackung ab Produktion.

8. Lagerbedingungen

Kühl, trocken und lichtgeschützt.

9. Empfohlene Zugabemenge / Dosierungsempfehlung

1 gehäufte Teelöffel (ca. 5g) in 1/4 Liter kochendem Wasser auflösen oder zur Geschmacks-abrundung in die Speisen einrühren.

10. Chemisch- / Physikalische Daten

Asche (%):	< 65
Wasser (%):	< 7

Die Höchstwerte der Kontaminanten - VO und der Rückstandhöchstmengen - VO werden eingehalten.

Merschbrock-Wiese Gewürz GmbH Rietberg

Spezifikation : 11 75075 31.07.13 *991267
Druck-Datum: 15.05.14

ID: Ka
Seiten 2

11. Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g		pro 100ml (zubereitet*)	
Energie:	724	kJ	14	kJ
Energie:	172	kcal	3	kcal
Fett:	7,3	g	0,1	g
davon - gesättigte Fettsäuren:	4,9	g	0,1	g
Kohlenhydrate:	18,0	g	0,4	g
davon - Zucker:	7,9	g	0,2	g
Ballaststoffe:	0,3	g	< 0,1	g
Eiweiß:	8,6	g	0,2	g
Salz:	63,2	g	1,3	g

*100ml zubereitetes Produkt mit 5g Brühe und 250ml Wasser

Die Ermittlung der Nährwerte erfolgte durch Berechnung der bereits vorliegenden Nährwerte bestimmter, einflussgebender Rohstoffe. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen nicht ausgeschlossen werden. Der Salzgehalt ist teilweise auf das natürlich enthaltene Natrium zurückzuführen.

12. Mikrobiologische Richtwerte

In Anlehnung an die Empfehlung für Kräuter und Gewürze, Trockenprodukte, Trockensuppen, Trockensaucen (Richt- und Warnwerte) der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie.

Das Produkt besteht aus reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität, dessen qualitative und quantitative wertbestimmende Parameter im Rahmen unseres Qualitätssicherungs-Systems und unserer Sorgfaltspflicht überwacht werden.

13. Hygienestatus

Die Freiheit von Schädlingen, gesundheitsgefährdenden Stoffen ist als gesichert anzusehen. Das Produkt ist soweit technisch möglich, frei von Fremdbestandteilen.

14. Rechtlicher Status

Dem gültigen Europäischen Lebensmittelrechts und Deutschen Lebens- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), dessen Verordnungen und Richtlinien entsprechend.

Erklärung:

Wir bestätigen, dass die von uns bezogenen Artikel in ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitraum und im Rahmen der von uns angewandten Probenziehungspläne und Untersuchungen, den Bestimmungen des EU-Lebensmittelrechts entsprechen.

Die angegebenen chemischen (Nr. 10) und mikrobiologischen Werte (Nr. 12) ergeben sich im Rahmen der staatlichen Sicherheit unseres Probennahmeverfahrens nach DIN 10220. Sie basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen.

Ausdruck trägt keine Unterschrift, da maschinell erstellt.