

# **PRODUKTSPEZIFIKATION**

# **Grillgewürzsalz** Version 7 vom 20.11.2014

1. Artikel	
Artikel –Nr.:	851601
Produktbezeichnung:	Grillgewürzsalz
Empfohlene Sachbezeichnung / Deklaration:	Gewürzsalz
Zolltarif-Nr.:	21039090

### 2. Zutaten

Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Paprika, Kümmel, Knoblauch, Cayennepfeffer

3. Sensorische Eigenschaften		
Zubereitung:	Nach Geschmack würzen	
Farbe:	Rötlich	
Geruch:	Aromatische Würzmischung	
Geschmack:	Salzig, würzig	
Schnitt:	Pulver	
Fremdbestandteile:	Soweit mit technischen Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern.	

4. Chemische und physikalische Eigenschaften	
Trockenverlust:	< 12% (Moisture Analyzer, 95°C)

5. Mikrobiologie	
Keimart	Grenzwert KBE/g
Staphylococcus aureus	1,0 x 10 <sup>2</sup> /g
Bacillus cereus	1,0 x 10 <sup>4</sup> /g
Eschericha coli	1,0 x 10 <sup>4</sup> /g
Salmonella sp.	n. n. in 25 g
Schimmelpilze	1,0 x 10 <sup>5</sup> /g



#### 6. Lebensmittelrecht

Das Produkt entspricht allen relevanten österreichischen lebensmittelrechtlichen Anforderungen und den entsprechenden Verordnungen der EU in der letztgültigen Fassung.

#### 7. Herkunftsland

Mischung hergestellt in Österreich.

#### 8. Mindesthaltbarkeitsdatum

In der Originalverpackung (ungeöffnet) mindestens 48 Monate nach Abpackdatum, bei empfohlener Lagerung.

#### 9. Lagerung

Trocken, gut verschlossen, bei Raumtemperatur.

#### 10. Verpackung

Alu, 1 kg

## 11. Allergene

Folgende Allergene sind gemäß 2003/89/EG im Produkt enthalten:

	Ja	Nein	Im Betrieb verarbeitet **
Glutenhältiges Getreide		X	X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
Eier und Eierzeugnisse		X	X
Fisch und Fischerzeugnisse		X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X	
Soja und Sojaerzeugnisse		X	X
Milch (einschließlich Lactose) und Milcherzeugnisse		X	X
Schalenfrüchte		X	X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	X
Senf und Senferzeugnisse		X	X
Sesam und Sesamerzeugnisse		X	X
Schwefeldioxid und Sulfite*		X	X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	

<sup>\*</sup> Knoblauch enthält natürliche S-hältige Verbindungen, welche analytisch als SO<sub>2</sub> nachweisbar sind. SO<sub>2</sub> und Sulfite werden nicht aktiv zugesetzt.

<sup>\*\*</sup> Kreuzkontaminationen werden durch Produktionssteuerung und entsprechende Reinigungsmaßnahmen bestmöglich vermieden. Das Risiko eines unbeabsichtigten Kreuzkontaktes kann nicht ausgeschlossen werden.



12. Nährwerte (berechnet nach BLS)			
100 g enthalten durchschnittlich	1:		
Brennwert/Energie	621 kJ/148 kcal		
Fett	4,2 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g		
Kohlenhydrate	18 g		
davon Zucker	9,7 g		
Eiweiß	6,6 g		
Salz	59,4 g		

## 13. GMO

Wir bestätigen, dass gemäß verbindlichen Erklärungen unserer Lieferanten wissentlich keine gentechnisch veränderten Organismen oder deren Teile im Sinne des § 4 Gentechnikgesetz, österreichisches Bundesgesetzblatt 510/94 (bzw. RL 90/219 EWG und RL 90/220 EWG in der letztgültigen Fassung) in unseren Produkten enthalten sind, und dass auch bei der Herstellung dieser Produkte in unserem Unternehmen keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen eingesetzt werden. Es besteht somit keine Verpflichtung zur Kennzeichnung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

## 14. Behandlung mit ionisierenden Strahlen

Die Firma Kotányi importiert oder verkauft wissentlich weder bestrahlte Gewürze noch damit versetzte Nahrungs- und Genussmittel.

# 15. Zertifikate

ISO 9001 – Quality Austria

IFS, aktuelle Version – Quality Austria

Bio – Austria Bio Garantie, für ein kleines Sortiment (AT-BIO-301)

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Wolkersdorf, 20.11.2014

