



Spezifikation

VAN HEES GmbH
 Kurt-van-Hees-Str. 1
 D-65396 Walluf
 E-mail: info@van-hees.com
 Web: www.van-hees.com

Artikelnummer

258456

Artikelname

SM Grillbraten-Gewürzsalz Ze/Ha

Produktbeschreibung

SM Grillbraten-Gewürzsalz Ze/Ha ist ein Gewürzsalz zur Würzung von Fleischwaren.

Inhaltsbestandteile

Speisesalz, Gewürze, E621 Mononatriumglutamat

Deklarationsempfehlung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

Zutaten: Speisesalz, Gewürze, Geschmacksverstärker (E621)

Dosierung

	pro	
nach Geschmack	0,00 g	0 g
	0,00 g	0 g
	0,00 g	0 g

Physikalisch-chemische Werte

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)	Einheit	ca.
Energie	kJ	485
	kcal	116
Fett	g	3,7
- gesättigte Fettsäuren	g	0,5
Kohlenhydrate	g	11,7
- Zucker	g	9,5
Ballaststoffe	g	6,1
Eiweiß	g	5,9
Salz (Natrium * 2,5)	g	67,25

Mikrobiologische Daten

Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Gewürze der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie von 1988.

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergest. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte sowie daraus gewonne Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10 mg/l) als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich ausschließlich auf unsere Rezeptur und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Sie beruhen auf den uns vorliegenden Rohstofflieferantenerklärungen. Wir haben ein Allergenmanagement eingeführt und gemäß der individuellen Kenntnislage werden die Rohstoffe auf eventuell enthaltene, nicht deklarierte Allergene untersucht. Weitergehende Informationen enthält das Van Hees Allergenmanagement.

Weitere Allergie- und Inhaltsstoffangaben

	Ja	Nein
Sojaöl	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojalecithin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rind, sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwein, sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geflügelfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geflügel, sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mais	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kakao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hülsenfrüchte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Koriander	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Umbelliferae	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zimt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vanillin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Karotten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saccharose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hefe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Glutamat zugesetzt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BHA-BHT (E320-E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Benzoesäure (E210-E213)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sorbinsäure (E200-E203)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Parabene (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azofarbstoffe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azorubin (E122)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amaranth (E123)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tartrazin (E102)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gelborange S (E110)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cochenillerot A (E124)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Haltbarkeit und Lagerung

Haltbarkeit : 24 Monate bei empfohlenen Lagerbedingungen
 Empfohlene Lagerbedingungen: Kühl, trocken und frei von Fremdgerüchen aufbewahren; bereits geöffnete Gebinde unverzüglich verbrauchen.

Sensorik

Farbe: rot-braun
 Geruch: nach Paprika, würzig
 Geschmack: nach Paprika, salzig

Artikelnummer	258456	Seite	4/4
---------------	---------------	-------	-----

Weitere Angaben im Rahmen unserer Produktspezifikation

Das Produkt entspricht der deutschen und europäischen Gesetzgebung, sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils geltenden Fassung.

Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und unterliegt nicht der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003.

In Bezug auf Pflanzenschutzmittel und Kontaminanten werden die Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung erfüllt.

Eine Bestrahlung mit ionisierenden Strahlen zur Keimreduzierung wurde nicht vorgenommen.

Unsere Verpackungen entsprechen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Ein HACCP-Konzept gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ist eingeführt.

Die VAN HEES GmbH ist zertifiziert nach International featured Standard Food (IFS).

Die Darlegungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnisstand. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu bewerten und befreien nicht von einer Prüfung.

Für eine Verwendung in den einzelnen Ländern sind die nationalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Produktverordnungen zu beachten.

Der Anwender haftet für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung.