

1. Produktbezeichnung

WAIKIKI SWEET BEACH RUB
8850810001

2. Produktbeschreibung

Würzmischung
geeignet für Geflügel, Schwein, Lamm, Fisch sowie Gemüse
Passt hervorragend zu Chicken Wings und Hähnchenunterkeulen sowie
Putensteaks .

3. Zutaten

brauner Zucker, Meersalz, Knoblauch, Kurkuma, Ingwer, Sellerie, Thymian,
Zitrone, Koriander, Kreuzkümmel, Jalapeno, weißer Pfeffer, Rosa Pfeffer,
Kokosnuss, Zitronengras, Cardamom, Karotten, Minze, Anis, Fenchel, Tellicherry
Pfeffer

4. Zu deklarierende Zutaten

brauner Zucker, Meersalz, Knoblauch, Kurkuma, Ingwer, Sellerie, Thymian,
Zitrone, Koriander, Kreuzkümmel, Jalapeno, weißer Pfeffer, Rosa Pfeffer,
Kokosnuss, Zitronengras, Cardamom, Karotten, Minze, Anis, Fenchel, Tellicherry
Pfeffer

Nährwerte:

Energie je 100g (kJ/kcal): 971/229 | Fett 1,9g - davon gesättigte Fettsäuren 0,3g |
Kohlenhydrate 50g - davon Zucker 47g | Eiweiß 3,0g | Salz 32,5g

5. Lebensmittelrechtlicher Hinweis

Das Produkt entspricht den geltenden EU-Vorschriften und -Verordnungen,
deutschen Rechtsvorschriften und insbesondere dem Lebensmittel- und
Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie den einschlägigen Produktverordnungen.

6. Produkteigenschaften

Aussehen: gelbe Mischung
Geruch: würzig, aromatisch nach Knoblauch, Ingwer und Pfeffer
Geschmack: lieblich, salzig, leicht scharf, aromatisch nach Ingwer und
Knoblauch

Aggregatzustand: pulverförmig

chemisch - physikalische Eigenschaften: gemäß Vergleichsstandard und
vorgegebener Rezeptur.

Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt sowie dessen Zutaten nach den uns
vorliegenden Unterlagen und Erkenntnissen NICHT mit ionisierender Strahlung
oder mit Ethylenoxid behandelt wurden.

Mikrobiologische Qualitätsmerkmale

	Richtwert	Warnwert
Schimmelpilze	100.000 KbE/g	-
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	1.000 KbE/g	10.000 KbE/g
Escherichia coli	1.000 KbE/g	10.000 KbE/g
Bacillus cereus	1.000 KbE/g	10.000 KbE/g
Salmonellen	-	nicht nachweisbar in 25 g

(Quelle: Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für getrocknete Kräuter und Gewürze nach der
Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) Juni 2010)

7. Lagerfähigkeit in der Originalverpackung

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten - dies
gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, die hier genannten Produkte in eigener
Verantwortung auf die Eignung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

scheid-gewürzkontor gmbh

Clasenweg 6-9
D-66802 Überherrn

Telefon (06836) 922 99 0
Telefax (06836) 922 99 112

info@scheid-gewuerzkontor.de
www.scheid-gewuerzkontor.de

18 Monate

Bitte trocken und lichtgeschützt lagern!

8. Verpackung

Beutel

9. Verarbeitungshinweis

Zugabe: 35 g/kg Masse

10. Erklärung zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln

Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch nach den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel* kennzeichnungspflichtig ist.

* (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG)

11. Allgemeine Hinweise

Die vorstehenden Eigenschaftsangaben, die mit Scheid-Methoden ermittelt wurden, entsprechen unseren besten Kenntnissen. Sie sind als Information über dieses Produkt zu werten und nicht als Eigenschaftszusicherung. Bei Lieferung dieses Produktes gilt die aktuelle Qualitätsvereinbarung.

		+/-	*
1.	Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	*
2.	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
3.	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
4.	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
5.	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
6.	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
7.	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Lactose)	-	-
8.	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
9.	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	*
10.	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	*
11.	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
12.	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als Schwefeldioxid angegeben	-	-
13.	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
14.	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-

Erklärung:

- + = Allergen ist laut Rezeptur im Produkt enthalten
- = Allergen ist laut Rezeptur im Produkt nicht enthalten
- * = Allergen wird im Betrieb verwendet

Zusatzinformation bezüglich Kreuzkontamination:

Grundsätzlich weisen wir darauf hin, dass entlang der komplexen Herstellungskette (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung aller in der Tabelle aufgeführten Stoffe nicht generell auszuschließen ist. Die Scheid AG & Co KG minimiert das Risiko einer Kreuzkontamination in der eigenen Produktionsstätte durch die räumliche Trennung, generelle Produktionslenkung sowie Abgrenzung durch entsprechende Reinigungsmaßnahmen.

Trotz dieser Maßnahmen können wir eine Kreuzkontamination mit den in der Tabelle genannten und in unserem Betrieb verarbeiteten Allergenen jedoch nicht völlig ausschließen, weshalb diese möglicherweise in Spuren enthalten sein können.