

Gedruckt am: 19.09.2025

Angaben zum Produkt	
Art.-Nr.	301957
Artikelbezeichnung	Brooklyn Steak Pfeffer
Produktgruppe	Gewürze
Ursprungsland	Europa
Qualität	<b>Kundensondermischung Fa. Die Grillshow</b> mit Meersalz, Btl. 1 kg bunte Mischung aus groben Gewürzen
Deklaration	Gewürze und Kräuter (Pfeffer, Chili, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Basilikum), Meersalz, Zuckerstoffe (Saccharose/Rohrzucker)  <i>Die Rohstoffe Pistazien, Sojaprotein, Lactose, Sellerie, Senf, Ei, glutenhaltiges Getreide werden im Betrieb verarbeitet!</i>

Produktbeschreibung	
Farbe	bunt
Geruch	würzig, aromatisch, arttypisch
Geschmack	Pfeffer/ Chili / Paprika/ Zwiebel-Note
Konsistenz	grob
Inhaltsbestandteile/ Produktzusammensetzung	Gewürze und Kräuter (Pfeffer, Chili, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Basilikum), Meersalz, Rohrzucker
Nährwertangaben pro 100g	Brennwert: 934kJ / 224kcal Fett: 3,1g davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g Kohlenhydrate: 39,4g davon Zucker: 35,7g Eiweiß: 8,4g Salz: 25,1g

Anwendung	
Einsatzgebiet	Würzmittel für Steaks und Kurzgebratenes
Dosierung/Beschränkung	nach Geschmack

Verpackung	
Art der Verpackung/ Gewicht	PA/PE-Btl.: 1 kg

Erstellt/ geändert: K. Kraft-Pecoroni

Geprüft: G. Stennes

Freigegeben: G. Stennes

Datum: 19.09.25

Datum: 19.09.25

Datum: 19.09.25

Unterschrift: KKP

Unterschrift: GS

Unterschrift: GS

**Produktspezifikation**

<b>Lagerungsbedingungen</b>	
<b>Klima/ Haltbarkeit</b>	kühl, trocken, dunkel, 24 Monate ab Produktionsdatum

Die vorgegebenen Richt- und Warnwerte der DGHM werden eingehalten		
Spezies	Richtwert KBE/g	Warnwert KBE/g
Escherichia coli	1,0 * 10 <sup>3</sup>	1,0 * 10 <sup>4</sup>
Schimmelpilze	1,0 * 10 <sup>5</sup>	-----
Salmonellen	-----	n.n. in 25 g
präsumtive Bacillus cereus	1,0 * 10 <sup>3</sup>	1,0 * 10 <sup>4</sup>
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	1,0 * 10 <sup>3</sup>	1,0 * 10 <sup>4</sup>
Aflatoxin B <sub>1</sub>	max. 5 µg/ kg	-----
B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub>	max. 10 µg/ kg	-----

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU Einstufung <small>Angabe des Inhaltsstoffes</small>						
		enthalten				
01	Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
02	Krebstiere u. -erzeugnisse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
03	Eier u. -erzeugnisse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
04	Fisch u. -erzeugnisse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
05	Erdnüsse u. -erzeugnisse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
06	Soja u. -erzeugnisse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
07	Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugnisse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
09	Sellerie u. -erzeugnisse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
10	Senf u. -erzeugnisse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
11	Sesamsamen u. -erzeugnisse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
12	Lupine u. -erzeugnisse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
13	Weichtiere u. -erzeugnisse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
14	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste						
01	Kuhmilchprotein	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
02	Lactose	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
03	Hühnerei	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
04	Sojaprotein	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
05	Sojaöl	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
06	Gluten	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
07	Weizen	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
08	Roggen	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
09	Rind	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
10	Schwein	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
11	Huhn	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
12	Fisch und -erzeugnisse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
13	Schalen u. Krebstiere	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
14	Mais	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		

Erstellt/ geändert: K. Kraft-Pecoroni	Geprüft: G. Stennes	Freigegeben: G. Stennes
Datum: 19.09.25	Datum: 19.09.25	Datum: 19.09.25
Unterschrift: KKP	Unterschrift: GS	Unterschrift: GS

**Produktspezifikation**

15	Kakao	Nein	X	Ja		
16	Hefe	Nein	X	Ja		
17	Gemüse/Hülsenfrüchte	Nein	X	Ja		
18	Nüsse	Nein	X	Ja		
19	Nussöl	Nein	X	Ja		
20	Erdnuss	Nein	X	Ja		
21	Erdnussöl	Nein	X	Ja		
22	Sesam und -erzeugnisse	Nein	X	Ja		
23	Sesamöl	Nein	X	Ja		
24	Glutamat	Nein	X	Ja		
25	Sulfit (E220b, E228)	Nein	X	Ja		
26	Benzoessäure und PHB (E210 bis E219)	Nein	X	Ja		
27	AZO-Farbstoffe	Nein	X	Ja		
28	Tartrazin (E102)	Nein	X	Ja		
29	Zimt	Nein	X	Ja		
30	Vanillin	Nein	X	Ja		
31	Koriander	Nein	X	Ja		
32	Sellerie und -erzeugnisse	Nein	X	Ja		
33	Umbellifereae (Doldenblütler)	Nein	X	Ja		
34	Sonstige	Nein	X	Ja		

**Verwendung sonstige Zutaten**

01	Aromen / Extrakte	Nein	X	Ja		
02	Farbstoffe	Nein	X	Ja		
03	Hydrokolloide	Nein	X	Ja		
04	HVP	Nein	X	Ja		
05	Konservierungsstoffe	Nein	X	Ja		
06	Knoblauch	Nein		Ja	X	Knoblauch
07	Säuerungsmittel	Nein	X	Ja		
08	Stabilisatoren	Nein	X	Ja		
09	Stärke	Nein	X	Ja		
10	Süßstoff	Nein	X	Ja		
11	Trennmittel	Nein	X	Ja		
12	Tomate	Nein	X	Ja		
12	Zitrusfrüchte	Nein	X	Ja		
13	Zuckerstoffe	Nein		Ja	X	Saccharose / Rohrzucker

**Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen**

Enthält das Produkt „Novel Foods“ gemäß VO (EU) Nr. 2015/2283?	Nein	X	Ja		
Enthält das Lebensmittel gentechnisch veränderte Organismen (GVO)?	Nein	X	Ja		
Enthält das Produkt Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe und Aromen ),die potenziell transgener Herkunft sind (derzeit insbesondere Zutaten auf Soja-, Mais- oder Rapsbasis)?	Nein	X	Ja		
Sind gentechnisch veränderte Proteine oder gentechnisch veränderte DNA mittels anerkannter oder in der Praxis gefestigter PCR-Analytik nachgewiesen worden?	Nein	X	Ja		
Macht in der einzelnen betrachteten analytisch positiv getesteten Zutat die Gesamtheit der nachgewiesenen Protein- bzw. DNA -Bestandteile gentechnischer Veränderungen mehr als 0,9% aus?	Nein	X	Ja		
Existiert eine schriftliche Information des Lieferanten, dass das Produkt kein GMO enthält, daraus besteht oder keine aus GMO hergestellten Zutaten enthält (Art.4 Abs.2 bzw. Art.5 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 1830/2003)?	Nein		Ja	X	
Kennzeichnung der gentechnischen Herkunft der Zutat im Sinne von Art.13 Verordnung (EG) Nr. 1829/2003:					

Erstellt/ geändert: K. Kraft-Pecoroni	Geprüft: G. Stennes	Freigegeben: G. Stennes
Datum: 19.09.25	Datum: 19.09.25	Datum: 19.09.25
Unterschrift: KKP	Unterschrift: GS	Unterschrift: GS

**Produktspezifikation**

Bestätigung, dass der oben genannte Artikel im Sinne der „Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel“ sowie der „Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln“ nicht aus genetisch veränderten Organismen besteht bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthält sowie keine genetisch veränderten Rohstoffe und keine genetisch veränderten Mikroorganismen eingesetzt werden.  
Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

<b>Rückstandshöchstmengenverordnung (RHmV)</b>	<b>entspricht</b>
<b>Strahlen-und Ethylenoxidbehandlung</b>	<b>nicht vorgenommen</b>
<b>Gentechnisch veränderte Inhaltsstoffe (VO-EG 1829 u.1830/2003)</b>	<b>nicht enthalten</b>

**Rechtliche Anforderung**

Die Ware entspricht dem jeweils geltenden deutschen bzw. europäischen Lebensmittelrecht und seinen Ausführungsverordnungen. Die Eignungsprüfung für den konkreten Anwendungsfall liegt im Verantwortungsbereich des Verarbeiters.  
Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Gebrauch mit Lebensmitteln geeignet und entspricht den VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011.

**Gültigkeit**

**Bis auf Widerruf oder Zusendung einer aktualisierten Spezifikation.**

**Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.**

Erstellt/ geändert: K. Kraft-Pecoroni	Geprüft: G. Stennes	Freigegeben: G. Stennes
Datum: 19.09.25	Datum: 19.09.25	Datum: 19.09.25
Unterschrift: KKP	Unterschrift: GS	Unterschrift: GS