

Gustav Ehlert GmbH & Co. KG, Schinkenstraße 9, 33415 Verl	
Produktspezifikation	Revision 00 Seite 1 von 4

Gedruckt am: 19.09.2025

Angaben zum Produkt	
Art.-Nr.	320197
Artikelbezeichnung	Kansas City All in Rub
Produktgruppe	Gewürze
Ursprungsland	Deutschland
Qualität	Kundensondermischung Fa. Die Grillshow Btl. 1 kg / mit Senf hellrote, feine Gewürzzubereitung mit Meersalz
Deklaration	Gewürze (Paprika, geräucherter Paprika, Knoblauch, Pfeffer, SENF, Chili, Cumin), Meersalz, Rohrzucker <i>Die Rohstoffe Pistazien, Sojaprotein, Lactose, Sellerie, Senf, Ei, glutenhaltiges Getreide werden im Betrieb verarbeitet!</i>

Produktbeschreibung	
Farbe	hellrot
Geruch	aromatisch-kräuterig
Geschmack	würzig, scharf
Konsistenz	Pulver
Inhaltsbestandteile/ Produktzusammensetzung	Gewürze (Paprika, geräucherter Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Senf, Chili, Cumin), Meersalz, Rohrzucker
Nährwerte pro 100g	Brennwert: 1.203,95kJ / 287,77kcal Fett: 10,042g davon gesättigte Fettsäuren: 2,262g Kohlenhydrate: 38,821g davon Zucker: 30,261g Eiweiß: 10,209g Salz: 18,687g

Anwendung	
Einsatzgebiet	Grillgewürz
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 Unterschrift: KKP	Datum: 19.09.25 Unterschrift: GS	Datum: 19.09.25 Unterschrift: GS

Produktspezifikation

Revision 00

Seite 2 von 4

Lagerungsbedingungen	
Klima/ Haltbarkeit	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	$1,0 \cdot 10^3$	$1,0 \cdot 10^4$
Schimmelpilze	$1,0 \cdot 10^5$	-----
Salmonellen	-----	n.n. in 25 g
präsumtive Bacillus cereus	$1,0 \cdot 10^3$	$1,0 \cdot 10^4$
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	$1,0 \cdot 10^3$	$1,0 \cdot 10^4$
Aflatoxin B ₁	max. 5 µg/ kg	-----
B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	max. 10 µg/ kg	-----

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

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste					
01	Kuhmilchprotein	Nein	X	Ja	
02	Lactose	Nein	X	Ja	
03	Hühnerei	Nein	X	Ja	
04	Sojaprotein	Nein	X	Ja	
05	Sojaöl	Nein	X	Ja	
06	Gluten	Nein	X	Ja	
07	Weizen	Nein	X	Ja	
08	Roggen	Nein	X	Ja	
09	Rind	Nein	X	Ja	
10	Schwein	Nein	X	Ja	
11	Huhn	Nein	X	Ja	
12	Fisch und –erzeugnisse	Nein	X	Ja	
13	Schalen u. Krebstiere	Nein	X	Ja	
14	Mais	Nein	X	Ja	
15	Kakao	Nein	X	Ja	
16	Hefe	Nein	X	Ja	
17	Gemüse/Hülsenfrüchte	Nein	X	Ja	

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

Produktspezifikation

Revision 00

Seite 3 von 4

18	Nüsse	Nein	☒	Ja		
19	Nussöl	Nein	☒	Ja		
20	Erdnuss	Nein	☒	Ja		
21	Erdnussöl	Nein	☒	Ja		
22	Sesam und -erzeugnisse	Nein	☒	Ja		
23	Sesamöl	Nein	☒	Ja		
24	Glutamat	Nein	☒	Ja		
25	Sulfit (E220b, E228)	Nein	☒	Ja		
26	Benzoessäure und PHB (E210 bis E219)	Nein	☒	Ja		
27	AZO-Farbstoffe	Nein	☒	Ja		
28	Tartrazin (E102)	Nein	☒	Ja		
29	Zimt	Nein	☒	Ja		
30	Vanillin	Nein	☒	Ja		
31	Koriander	Nein	☒	Ja		
32	Sellerie und -erzeugnisse	Nein	☒	Ja		
33	Umbelliferae (Doldenblütler)	Nein		Ja	☒	Cumin
34	Sonstige	Nein		Ja	☒	Rauch

Verwendung sonstige Zutaten

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

Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen

Enthält das Produkt „Novel Foods“ gemäß VO (EU) Nr. 2015/2283?	Nein	☒	Ja		
Enthält das Lebensmittel gentechnisch veränderte Organismen (GVO)?	Nein	☒	Ja		
Enthält das Produkt Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe und Aromen), die potenziell transgener Herkunft sind (derzeit insbesondere Zutaten auf Soja-, Mais- oder Rapsbasis)?	Nein	☒	Ja		
Sind gentechnisch veränderte Proteine oder gentechnisch veränderte DNA mittels anerkannter oder in der Praxis gefestigter PCR-Analytik nachgewiesen worden?	Nein	☒	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	☒	Ja		
Existiert eine schriftliche Information des Lieferanten, dass das Produkt kein GVO enthält, daraus besteht oder keine aus GVO hergestellten Zutaten enthält (Art.4 Abs.2 bzw. Art.5 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 1830/2003)?	Nein		Ja	☒	
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

Unterschrift: KKP

Datum: 19.09.25

Unterschrift: GS

Datum: 19.09.25

Unterschrift: GS

Produktspezifikation

Revision 00

Seite 4 von 4

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.

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

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

Datum: 19.09.25

Unterschrift: KKP

Geprüft: G. Stennes

Datum: 19.09.25

Unterschrift: GS

Freigegeben: G. Stennes

Datum: 19.09.25

Unterschrift: GS