

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

Gedruckt am: 02.04.2026

Angaben zum Produkt	
Art.-Nr.	321647
Artikelbezeichnung	Dakota BBQ Rub Gewürzubereitung
Produktgruppe	Gewürze
Ursprungsland	Deutschland
Qualität	Kundensondermischung Fa. Die Grillshow Btl. 1 kg / mit Senf Rote, feine Gewürzubereitung mit ummanteltem Salz
Deklaration	Gewürze (Senf), ummanteltes Speisesalz (mit gehärtetem Palmfett), Zuckerstoffe (Saccharose, Trockenglukosesirup), gekörnte Brühe (Salz, Würze, Sonnenblumenöl), Hefeextrakt (Hefeextrakt, Salz), Gewürzextrakt, Aromen, Raucharoma, Trennmittel: Siliciumdioxid <i>Die Rohstoffe Pistazien, Sojaprotein, Lactose, Sellerie, Senf, Ei, glutenhaltiges Getreide werden im Betrieb verarbeitet!</i>

Produktbeschreibung	
Farbe	kräftig rot
Geruch	würzig-kräuterig
Geschmack	aromatisch, Paprika/ Pfeffer/ Zwiebel-Note
Konsistenz	Pulver
Inhaltsbestandteile/ Produktzusammensetzung	Gewürze, Salz (mit gehärtetem Palmfett), Saccharose, Trockenglukosesirup, gekörnte Brühe, Hefeextrakt, Gewürzextrakt, Aromen, Raucharoma, Siliciumdioxid
Nährwertangaben pro 100g	Brennwert: 903kJ / 215kcal Fett: 4,9g davon gesättigte Fettsäuren: 1,0g Kohlenhydrate: 33,1g davon Zucker: 26,5g Eiweiß: 9,0g Salz: 33,9g

Erstellt/ geändert: M. Tölke	Geprüft: G. Stennes	Freigegeben: G. Stennes
Datum: 13.03.26	Datum: 13.03.26	Datum: 13.03.26
Unterschrift: MT	Unterschrift: GS	Unterschrift: GS

Gustav Ehlert GmbH & Co. KG, Verl	
Produktspezifikation	Revision 00 Seite 2 von 4

Anwendung	
Einsatzgebiet	Grillfleischgewürz
Dosierung/Beschränkung	10g/ kg bzw. nach Geschmack

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

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 * 10 ³	1,0 * 10 ⁴
Schimmelpilze	1,0 * 10 ⁵	-----
Salmonellen	-----	n.n. in 25 g
präsumtive Bacillus cereus	1,0 * 10 ³	1,0 * 10 ⁴
Chlostridium perfringens	1,0 * 10 ³	1,0 * 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 Inhaltstoffes
		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	

Erstellt/ geändert: M. Tölke	Geprüft: G. Stennes	Freigegeben: G. Stennes
Datum: 13.03.26	Datum: 13.03.26	Datum: 13.03.26
Unterschrift: MT	Unterschrift: GS	Unterschrift: GS

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		Ja	X	Hefeextrakt
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		Ja	X	Zimt
30	Vanillin	Nein	X	Ja		
31	Koriander	Nein		Ja	X	Koriander
32	Sellerie und –erzeugnisse	Nein	X	Ja		
33	Umbellifereae (Doldenblütler)	Nein		Ja	X	Cumin, Koriander, Kümmel
34	Sonstige	Nein	X	Ja		

Verwendung sonstige Zutaten						
01	Aromen / Extrakte	Nein	X	Ja		Raucharoma, Bratzwiebelaroma, Rumaroma, Gewürzextrakt
02	Farbstoffe	Nein	X	Ja		
03	Hydrokolloide	Nein	X	Ja		
04	HVP	Nein		Ja	X	Würze
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		Ja	X	Siliciumdioxid E551
12	Tomate	Nein	X	Ja		
12	Zitrusfrüchte	Nein	X	Ja		
13	Zuckerstoffe	Nein		Ja	X	Trockenglukose, Saccharose

Erstellt/ geändert: M. Tölke	Geprüft: G. Stennes	Freigegeben: G. Stennes
Datum: 13.03.26	Datum: 13.03.26	Datum: 13.03.26
Unterschrift: MT	Unterschrift: GS	Unterschrift: GS

Gustav Ehlerth GmbH & Co. KG, Verl	
Produktspezifikation	Revision 00 Seite 4 von 4

Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen					
Enthält das Produkt „Novel Foods“ gemäß VO (EU) Nr. 2015/2283?	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
Enthält das Lebensmittel gentechnisch veränderte Organismen (GVO)?	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
Enthält das Produkt Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe und Aromen), die potenziell transgener Herkunft sind (derzeit insbesondere Zutaten auf Soja-, Mais- oder Rapsbasis)?	Nein		Ja	<input checked="" type="checkbox"/>	Mais, Raps
Sind gentechnisch veränderte Proteine oder gentechnisch veränderte DNA mittels anerkannter oder in der Praxis gefestigter PCR-Analytik nachgewiesen worden?	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	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	<input checked="" type="checkbox"/>	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	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kennzeichnung der gentechnischen Herkunft der Zutat im Sinne von Art.13 Verordnung (EG) Nr. 1829/2003:					
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: M. Tölke	Geprüft: G. Stennes	Freigegeben: G. Stennes
Datum: 13.03.26	Datum: 13.03.26	Datum: 13.03.26
Unterschrift: MT	Unterschrift: GS	Unterschrift: GS