

Gedruckt am: 19.09.2025

Angaben zum Produkt	
Art.-Nr.	<b>320197</b>
Artikelbezeichnung	<b>Kansas City All in Rub</b>
Produktgruppe	Gewürze
Ursprungsland	Deutschland
Qualität	<b>Kundensondermischung Fa. Die Grillshow</b> 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	Datum: 19.09.25	Datum: 19.09.25
Unterschrift: KKP	Unterschrift: GS	Unterschrift: GS

<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					Angabe des Inhaltstoffes
		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		Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Senf
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	
15	Kakao	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja	
16	Hefe	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja	
17	Gemüse/Hülsenfrüchte	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**

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

**Verwendung sonstige Zutaten**

01	Aromen / Extrakte	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
02	Farbstoffe	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
03	Hydrokolloide	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
04	HVP	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
05	Konservierungsstoffe	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
06	Knoblauch	Nein		Ja	<input checked="" type="checkbox"/>	Knoblauch
07	Säuerungsmittel	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
08	Stabilisatoren	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
09	Stärke	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
10	Süßstoff	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
11	Trennmittel	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
12	Tomate	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
12	Zitrusfrüchte	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
13	Zuckerstoffe	Nein		Ja	<input checked="" type="checkbox"/>	Rohrzucker

**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	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
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:					

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

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

**Produktspezifikation**

Gedruckt am: 19.09.2025

Angaben zum Produkt	
Art.-Nr.	<b>333097</b>
Artikelbezeichnung	<b>Little Italy Spice Gewürzmischung</b>
Produktgruppe	Gewürze
Ursprungsland	Europa (Deutschland)
Qualität	<b>Kundensondermischung Fa. Die Grillshow</b> Mischung aus gerebelten Kräutern, Btl. 250 g
Deklaration	Kräuter (Oregano, Basilikum, Rosmarin, Bohnenkraut, Thymian)  <i>Die Rohstoffe Pistazien, Sojaprotein, Lactose, Sellerie, Senf, Ei, glutenhaltiges Getreide werden im Betrieb verarbeitet!</i>

Produktbeschreibung	
Farbe	grün
Geruch	arttypisch
Geschmack	Oregano-/Kräuter-Note
Konsistenz	gerebelt
Inhaltsbestandteile/ Produktzusammensetzung	Kräuter
Nährwertangaben pro 100g	Brennwert: 1.302kJ / 311kcal Fett: 8,6g davon gesättigte Fettsäuren: 1,7g Kohlenhydrate: 47,3g davon Zucker: 46,8g Eiweiß: 10,5g Salz: 0,07g

Anwendung	
Einsatzgebiet	Gewürzmischung
Dosierung/Beschränkung	Nach Geschmack

Verpackung	
Art der Verpackung/ Gewicht	PA/PE-Btl.: 0,250 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

<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					Angabe des Inhaltsstoffes
		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
15	Kakao	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja
16	Hefe	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja
17	Gemüse/Hülsenfrüchte	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**

18	Nüsse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
19	Nussöl	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
20	Erdnuss	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
21	Erdnussöl	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
22	Sesam und -erzeugnisse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
23	Sesamöl	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
24	Glutamat	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
25	Sulfit (E220b, E228)	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
26	Benzoessäure und PHB (E210 bis E219)	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
27	AZO-Farbstoffe	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
28	Tartrazin (E102)	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
29	Zimt	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
30	Vanillin	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
31	Koriander	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
32	Sellerie und -erzeugnisse	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
33	Umbellifereae (Doldenblütler)	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
34	Sonstige	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		

**Verwendung sonstige Zutaten**

01	Aromen / Extrakte	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
02	Farbstoffe	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
03	Hydrokolloide	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
04	HVP	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
05	Konservierungsstoffe	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
06	Knoblauch	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
07	Säuerungsmittel	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
08	Stabilisatoren	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
09	Stärke	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
10	Süßstoff	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
11	Trennmittel	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
12	Tomate	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
12	Zitrusfrüchte	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
13	Zuckerstoffe	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		

**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	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja		
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:					

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

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>Genechnisch 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

Datum: 19.09.25

Unterschrift: KKP

Geprüft: G. Stennes

Datum: 19.09.25

Unterschrift: GS

Freigegeben: G. Stennes

Datum: 19.09.25

Unterschrift: GS

Gedruckt am: 19.09.2025

Angaben zum Produkt	
Art.-Nr.	30987
Artikelbezeichnung	Idaho Potato Spice Gewürzsalz
Produktgruppe	Gewürze
Ursprungsland	Europa (Deutschland)
Qualität	Kundensondermischung Fa. Die Grillshow Btl. 1 kg, Gewürzsalz
Deklaration	jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodat), Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621, Zucker (Saccharose), gekörnte Brühe (Salz, Würze, Sonnenblumenöl)  <i>Die Rohstoffe Pistazien, Sojaprotein, Lactose, Sellerie, Senf, Ei, glutenhaltiges Getreide werden im Betrieb verarbeitet!</i>

Produktbeschreibung	
Farbe	blass-rot
Geruch	aromatisch
Geschmack	salzig, würzig, Paprika
Konsistenz	kristallines Pulver
Inhaltsbestandteile/ Produktzusammensetzung	Salz, Gewürze, Glutamat, Zucker, gekörnte Brühe

Nährwerte	durchschnittlich pro 100 g
	Brennwert: 255kJ / 61kcal Fett: 1,4g davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g Kohlenhydrate: 9,7g davon Zucker: 9,2g Eiweiß: 2,3g Salz: 76,1g

Anwendung	
Einsatzgebiet	Salzen und Würzen von Kartoffelprodukten
Dosierung/Beschränkung	nach Geschmack

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

<b>Verpackung</b>	
<b>Art der Verpackung/ Gewicht</b>	PA/PE-Beutel: 1 kg

<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**

		enthalten				Angabe des Inhaltsstoffes
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	X	Ja		
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 <sub>2</sub> 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		

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

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		
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		Ja	X	Mononatriumglutamat E621
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	Umbelliferae (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		Ja	X	gekörnte Brühe
05	Konservierungsstoffe	Nein	X	Ja		
06	Knoblauch	Nein	X	Ja		
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

## 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		Ja	X	Mais, Raps
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 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	X	

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

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.		
<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