

Produktspezifikation

Materialnummer	10161156
Produktbezeichnung	FU BBQ Burger Gewürzzub.
Verkehrsbezeichnung	Barbecue Burger Gewürzzubereitung
Gebindegröße	1.4 Kilogramm
Anwendung	20 g für 1 kg Hackfleisch
Zutaten	Meersalz, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Chili
Mindesthaltbarkeit	36 Monate
Restlaufzeit	18 Monate

Nährwertangaben / Angebotsform (g/100g)

Nährwerte	je 100g	% der Referenzmenge*	Nährwert Referenzmenge*
Brennwerte kcal	198 kcal	10 %	2000 kcal
Brennwerte kj	830 kj	10 %	8400 kj
Fett	2,3 g	3 %	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g	3 %	20 g
Kohlenhydrate	30,8 g	12 %	260 g
davon Zucker	8,8 g	10 %	90 g
Ballaststoffe	11,9 g		
Protein	7,3 g	15 %	50 g
Salz (Natrium x 2.5)	38,3 g	638 %	6 g
Natrium	15,33 g	639 %	2.4 g

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kj/2000 kcal).

Erstellt am: 20.12.2023. Geändert am: 26.09.2024. Gedruckt am: 07.11.2024

Erklärung zu allergenen Zutaten und Spuren bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß Verordnung (EU) NR. 1169/2011

	Allergene	Als Zutat enthalten	Wenn ja, Zutat	Im Unternehmen vorhanden	Kreuzkontaminationsrisiko
1	Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	ja
2	Krebstiere und -erzeugnisse	nein		ja	nein
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	ja
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	ja
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	nein		ja	ja
8	Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	ja
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja	Senfoel	ja	ja
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	ja
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2	nein		ja	nein
13	Lupine und -erzeugnisse	nein		nein	nein
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein

Die Ausführungen dieser Allergenerklärung entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und beruhen auf den uns vorliegenden Lieferantenerklärungen in Bezug auf die als Zutat enthaltenen Rohstoffe. Die Angaben beziehen sich nur auf Rohstoffe, die laut Rezeptur enthalten sind und für die keine Ausnahmegenehmigung gemäß RL 2007/68/EG erteilt wurde.

Die Angaben in der Spalte "Kreuzkontaminationsrisiko" beziehen sich auf Produktion-, Lager-, und Transport-Prozesse in unserem Unternehmen.

Wir können jedoch während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung aller in der Tabelle aufgeführten Stoffe nicht generell ausschließen. Das Unternehmen Fuchs GmbH & Co. KG reduziert das Risiko von Kreuzkontamination in den eigenen Produktionsstätten durch die Produktionsreihenfolge und Abgrenzung durch entsprechende Reinigungsmaßnahmen der Anlagen und Fördersysteme.

Erklärung zu allergenen Zutaten und Spuren bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste

	Allergene	Als Zutat enthalten	Wenn ja, Zutat	Im Unternehmen vorhanden	Kreuzkontaminationsrisiko
1	Kuhmilchprotein	nein		ja	ja
2	Laktose	nein		ja	ja
3	Hühnerei	nein		ja	ja
4	Sojaprotein	nein		ja	ja
5	Sojaöl	nein		ja	ja
6	Gluten	nein		ja	ja
7	Weizen	nein		ja	ja
8	Roggen	nein		ja	ja
9	Rind	nein		ja	ja
10	Schwein	nein		ja	ja
11	Huhn	nein		ja	ja
12	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
13	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
14	Mais	ja	Dextrose	ja	ja
15	Kakao	nein		ja	ja
16	Hefe	nein		ja	ja
17	Hülsenfrüchte	nein		ja	ja
18	Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	nein
19	Nussöl	nein		ja	nein
20	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
21	Erdnussöl	nein		nein	nein
22	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	ja
23	Sesamöl	nein		ja	ja
24	Glutamat	ja	E 621	ja	ja
25	Sulfit (E220 bis E 228)	nein		ja	ja
26	Benzoessäure und PHB (E 210 bis E 219)	nein		ja	ja
27	Azo-Farbstoffe	nein		ja	ja
28	Tartrazin (E 102)	nein		ja	ja
29	Zimt	nein		ja	ja
30	Vanille	nein		ja	ja

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.
Fuchs Gewürze GmbH - Dieter-Fuchs-Straße 10, 49201 Dissen a.T.W. - Phone +49 (0) 5421 309-0 - Fax +49 (0) 5421 309-222

FUCHS GRUPPE

	Allergene	Als Zutat enthalten	Wenn ja, Zutat	Im Unternehmen vorhanden	Kreuzkontaminationsrisiko
31	Koriander	ja	Korianderoel	ja	ja
32	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		ja	ja
33	Umbelliferae	ja	Dillkrautoel, Korianderoel	ja	ja
34	Umbelliferae	ja	Senfoel	ja	ja

Allgemeine rechtliche Konformität

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns vertriebenen Produkte den zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen und für die menschliche Ernährung geeignet sind.

Pflanzenschutzmittel und Rückstände

Unsere Produkte entsprechen den gesetzlichen Anforderungen der Europäischen Union und Deutschland in Bezug auf Rückstände und Kontaminanten (also auch in Bezug auf Pestizide, Insektizide, Schwermetalle sowie Nitrate und Nitrite, Chlorate, Glyphosat) (u.a. Rückstandshöchstmengenverordnung (RHmV), Verordnung (EG) Nr. 396/2005 und der Kontaminanten-Verordnung (EU) 2023/915).

Genetisch modifizierte Organismen (GMO)

Wir vertreiben keine Produkte, die gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 kennzeichnungspflichtig sind. Zur Sicherstellung dieser Zielsetzung liegen von allen Lieferanten für die an uns gelieferten Rohstoffe Bestätigungen über die Konformität mit den europäischen gesetzlichen Anforderungen vor. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht werden für kritische Rohwaren regelmäßige Untersuchungen durchgeführt, um die Verkehrsfähigkeit in Bezug auf gentechnisch veränderte Bestandteile zu prüfen.

Daher können wir bestätigen, dass mit Inkrafttreten der GMO-Verordnung (EG) 1829/2003 keine Kennzeichnungspflicht für unsere Produkte besteht. Darüber hinaus fallen unsere Produkte nicht unter den Geltungsbereich der Verordnung (EG) 1830/2003.

Verpackung und Bedarfsgegenstände

Die von uns verwendeten Verpackungen sowie die Anlagen, auf denen die gelieferten Produkte hergestellt werden, entsprechen den Anforderungen des Deutschen und Europäischen Rechts und sind somit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (u.a. Verordnung (EG) 1907/2006 (REACH), VO (EG) 1935/2004, VO (EU) Nr. 10/2011).

HACCP-Konzept

Im Zuge der EU-Basisverordnung (EG) 178/2002 sowie der Hygieneverordnung (EG) 852/2004 sind wir und auch die für uns produzierenden Unternehmen verpflichtet, eine Risikobewertung der Produkte, Anlagen und Produktionsbereiche durchzuführen. Diese Risikobewertung wurde in Form des HACCP-Konzeptes basierend auf den Grundsätzen der Codex Alimentarius Kommission durchgeführt. Das HACCP-Konzept wird laufend überwacht und in regelmäßigen Abständen neu bewertet.