



## Spezifikation

VAN HEES GmbH  
Kurt-van-Hees-Str. 1  
D-65396 Walluf  
E-mail: [info@van-hees.com](mailto:info@van-hees.com)  
Web: [www.van-hees.com](http://www.van-hees.com)

### Artikelnummer

418181

### Artikelname

MARKLAND® Gyros Gewürzzubereitung

### Produktbeschreibung

MARKLAND® Gyros Gewürzzubereitung ist ein Gewürzpräparat für die Herstellung von Gyros.

### Inhaltsbestandteile

Gewürze (Paprika, Bohnenkraut, **Senf**, Thymian, Chili, Basilikum, Oregano, Rosmarin, Knoblauch, Salbei, Kumin), Speisesalz, pflanzliches Fett ganz gehärtet (Palm), E621 Mononatriumglutamat, Raucharoma (E433 Polysorbat 80), Gewürzextrakt (pflanzliches Öl)

### Deklarationsempfehlung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

Zutaten: Gewürze (enthält **Senf**), Speisesalz, Geschmacksverstärker (E621), Raucharoma, Gewürzextrakt

### Dosierung

	von	bis	pro
Zugabe		30,00 g	1 kg
		0,00 g	0 g
		0,00 g	0 g

### Physikalisch-chemische Werte

	Einheit	ca.	min.	max.
Mononatriumglutamat (Glutaminsäure)	%		2,0	3,0

<b>Nährwerte</b>
------------------

(kalkuliert auf 100 g)	Einheit	ca.
Energie	kJ	1432
	kcal	344
Fett	g	17,3
- gesättigte Fettsäuren	g	8,1
Kohlenhydrate	g	24,5
- Zucker	g	20,3
Ballaststoffe	g	15,7
Eiweiß	g	14,7
Salz (Natrium * 2,5)	g	16,64

<b>Mikrobiologische Daten</b>
-------------------------------

Keim	Einheit	vorläufige Werte	Richtwert	Warnwert
Aerobe Gesamtkeimzahl	KbE/g		1 000 000	
Enterobacteriaceae	KbE/g		100 000	
Schimmelpilze	KbE/g		100 000	
Hefen	KbE/g		100 000	
Salmonellen	KbE/25g		neg.	

<b>Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)</b>
---

	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergest. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte sowie daraus gewonne Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10 mg/l) als SO2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich ausschließlich auf unsere Rezeptur und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Sie beruhen auf den uns vorliegenden Rohstofflieferantenerklärungen. Wir haben ein Allergenmanagement eingeführt und gemäß der individuellen Kenntnislage werden die Rohstoffe auf eventuell enthaltene, nicht deklarierte Allergene untersucht. Weitergehende Informationen enthält das Van Hees Allergenmanagement.

**Weitere Allergie- und Inhaltsstoffangaben**

	Ja	Nein
Sojaöl	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojalecithin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rind, sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwein, sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geflügelfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geflügel, sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mais	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kakao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Umbelliferae	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zimt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vanillin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Karotten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saccharose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hefe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Glutamat zugesetzt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BHA-BHT (E320-E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Benzoessäure (E210-E213)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sorbinsäure (E200-E203)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Parabene (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azofarbstoffe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azorubin (E122)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amaranth (E123)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tartrazin (E102)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gelborange S (E110)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cochenillerot A (E124)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**Haltbarkeit und Lagerung**

Mindest-Haltbarkeit ab 24 Monate bei empfohlenen Lagerbedingungen  
Produktion:

Empfohlene Lagerbedingungen: Umgebungstemperatur (nicht über 20 °C), trocken, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

**Sensorik**

**Weitere Angaben im Rahmen unserer Produktspezifikation**

Das Produkt entspricht der deutschen und europäischen Gesetzgebung sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils geltenden Fassung.

Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen genetisch veränderten Bestandteile gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und unterliegt nicht der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003.

In Bezug auf Pestizidrückstände und Kontaminanten werden die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 und Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 erfüllt.

Eine Bestrahlung mit ionisierenden Strahlen zur Keimreduzierung wurde nicht vorgenommen.

Unsere Verpackungen entsprechen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Ein HACCP-Konzept gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ist eingeführt.

Die VAN HEES GmbH ist zertifiziert nach International featured Standard Food (IFS).

Die Darlegungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnisstand. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu bewerten und befreien nicht von einer Prüfung.

Für eine Verwendung in den einzelnen Ländern sind die nationalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Produktverordnungen zu beachten.

Der Anwender haftet für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung.