

# SPEZIFIKATION



## VAN HEES® Premium Fleischwurst

Art-Nr.: 200140

### Produktbeschreibung

VAN HEES® Premium Fleischwurst ist ein Gewürzpräparat für die Herstellung von allen Fleischwurstarten.

### Inhaltsbestandteile

Gewürze, Dextrose, Speisesalz, E621 Mononatriumglutamat, Saccharose, Gewürzextrakte (pflanzliches Öl)

### Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Gewürze, Dextrose, Speisesalz, Geschmacksverstärker E621, Saccharose, Gewürzextrakte oder natürliches Aroma oder Aroma,...

### Dosierung

5 g/kg Masse

### Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

### Sensorische Eigenschaften

Farbe	beige
Geruch	würzig
Geschmack	scharf, würzig

### Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Gesamtkeimzahl	< 1.000.000 KBE/g
Hefen / Schimmel	< 100.000 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 100.000 KBE/g
Salmonellen	neg. / 25 g

### Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 313 kcal / 1.328 kJ
Kohlenhydrate	ca. 54 g
Eiweiß	ca. 18 g
Fett	ca. 3 g
Natrium	ca. 6.200 mg

### Empfohlene Lagerbedingungen

Kühl, trocken und frei von Fremdgerüchen aufbewahren; bereits geöffnete Gebinde unverzüglich verbrauchen.

### Haltbarkeit bei empfohlenen Lagerbedingungen

24 Monate in der geschlossenen Originalverpackung.

### Standardverpackungen

1 kg

Druckdatum: 12.12.14 VAN HEES® Premium Fleischwurst Aktualisiert von: NE Stand: 15.12.10

Das Produkt und die eingesetzte Produktverpackung entsprechen den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes und seinen Ausführungsverordnungen (zusätzlich BGA-Empfehlungen XVII) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Hinweise für die Verarbeitung und Verwendung unserer Produkte werden nach unseren besten Kenntnissen und Informationen unverbindlich gegeben. Jeder Verarbeiter haftet selbst für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften.

# Allergie- und Inhaltsstoffangaben



ProjektNr - ArtikelNr - MaterialNr 200140

## VAN HEES® Premium Fleischwurst

Gluten	<input type="text" value="-"/>	Sojaöl	<input type="text" value="-"/>
Weizen	<input type="text" value="-"/>	Rindfleisch	<input type="text" value="-"/>
Roggen	<input type="text" value="-"/>	Rind, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Schalen - Krustentiere	<input type="text" value="-"/>	Schweinefleisch	<input type="text" value="-"/>
Hühnerei	<input type="text" value="-"/>	Schwein, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Fisch	<input type="text" value="-"/>	Geflügelfleisch	<input type="text" value="-"/>
Erdnüsse	<input type="text" value="-"/>	Geflügel, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Sojaweiß/-bestandteile	<input type="text" value="-"/>	Mais	<input type="text" value="-"/>
Milch - Molkenweiß	<input type="text" value="-"/>	Kakao	<input type="text" value="-"/>
Lactose	<input type="text" value="-"/>	Hülsenfrüchte	<input type="text" value="-"/>
Nüsse	<input type="text" value="-"/>	Glutamat (E 621)	<input type="text" value="+"/>
Sellerie/-öl/-oleoresin	<input type="text" value="-"/>	Koriander	<input type="text" value="+"/>
Senf/Senfsamenerzeugnisse/ Senföl/-oleoresin	<input type="text" value="-"/>	Sojalecithin	<input type="text" value="-"/>
Sesam/-öl	<input type="text" value="-"/>	Karotte	<input type="text" value="-"/>
Sulfit (E 220 - E 228)	<input type="text" value="-"/>		
Lupine	<input type="text" value="-"/>		
Weichtiere	<input type="text" value="-"/>	GMO deklarationsfrei	<input type="text" value="+"/>

+ ja/enthalten, - nein/nicht enthalten, S Spuren  
**Fettschrift** kennzeichnet **Deklarationspflicht gemäß  
 Richtlinien 2007/68/EG und 2000/13/EG**

Erfassung / Änderung: 26.02.04 / 26.08.08  
 Erfassung von / Änderung von: Dr. Jagella / CD

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich auf die Rezeptur und stellen unsere derzeitigen Kenntnisse dar. Sie beruhen auf uns vorliegenden Rohstoff-Lieferantenerklärungen. Trotz umfangreicher Vorkehrungen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht völlig ausschließen. Eventuelle Spuren an Allergenen könnten möglicherweise enthalten sein.