



Spezifikation

VAN HEES GmbH
 Kurt-van-Hees-Str. 1
 D-65396 Walluf
 E-mail: info@van-hees.com
 Web: www.van-hees.com

Artikelnummer

105347

Artikelname

LEMAL® Lemu 80

Produktbeschreibung

LEMAL® Lemu 80 ist ein Emulgator für Kochstreichwürste, Leberpasteten, Leberparfaits, Lebercremes, streichfähige Rohwürste und hochsterilisierte Konserven.

für Lebensmittel, begrenzte Verwendung

Inhaltsbestandteile

E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren

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

Zutaten: Emulgator (E471, E472c)

Dosierung

	von	bis	pro
Zugabe	3,00	5,00 g	1 kg
		0,00	0
		0,00	0

3 - 5 g/kg feiner Leberwurst und 5 g/kg grober Leberwurst und Leberwurstkonserven. LEMAL® Lemu 80 kann trocken (bei Kochwölfen oder Kochkattern) oder gelöst verarbeitet werden (1 Teil LEMAL® Lemu 80 + 4 Teile Wasser). Bei Trockenverarbeitung muss die Temperatur der Kuttermasse den Schmelzpunkt des Emulgators deutlich überschreiten. Zur Lösung siedend heißes Wasser verwenden! Gut umrühren. 3 Minuten stehen lassen.

Physikalisch-chemische Werte

	Einheit	ca.	min.	max.
Schmelzpunkt	°C		57	63
Säurezahl	mg KOH/g			20
Verseifungszahl			155	185

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)	Einheit	ca.
Energie	kJ	3663
	kcal	891
Fett	g	99,0
- gesättigte Fettsäuren	g	97,0
Kohlenhydrate	g	0,0
- Zucker	g	0,0
Ballaststoffe	g	0,0
Eiweiß	g	0,0
Salz (Natrium * 2,5)	g	1,00

Mikrobiologische Daten

Keim	Einheit	vorläufige Richtwert	Warnwert
		Werte	
Aerobe Gesamtkeimzahl	KbE/g		10 000
Enterobacteriaceae	KbE/g		1 000
Schimmelpilze	KbE/g		1 000
Hefen	KbE/g		1 000

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

	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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>
Saccharose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mais	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kakao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hefe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Karotten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Umbelliferae	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Zimt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vanillin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sorbinsäure (E200-E203)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Benzoessäure (E210-E213)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Parabene (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BHA-BHT (E320-E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Glutaminsäure (E620-E625)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azofarbstoffe	<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"/>
Azorubin (E122)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amaranth (E123)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cochenillerot A (E124)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Haltbarkeit und Lagerung

Mindest-Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate bei empfohlenen Lagerbedingungen

Empfohlene Lagerbedingungen: Kühl (<15°C), trocken und frei von Fremdgerüchen aufbewahren; bereits geöffnete Gebinde unverzüglich verbrauchen.

Sensorik

Farbe: gelblich, weiß
 Geruch: neutral
 Geschmack: neutral

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 (EU) Nr. 2023/915 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.