



Produktspezifikation für Naturdärme

1. Allgemeine Informationen

Kundennummer	52925	Artikelnummer	NASC0083
Artikelbezeichnung	Schweinedärme 28/30		
Ursprung	China		
Aufmachung	füllfertig im Beutel		
Maß pro Hank	100y		
Tierart	Schwein		
Verpackungseinheit	Hobbock, Eimer		
Primärverpackungsmaterial	Polyethylen (PE)		
Die von uns verwendeten Verpackungen aus PE und HDPE entsprechen den geltenden Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.			

2. Ergänzende Produkt - Informationen

Mindesthaltbarkeitsdatum ab Rechnungsdatum Aufdruck Mindesthaltbarkeitsdatum (Etikettierung)	90 Tage Tag Monat Jahr		
Temperatur-Bedingungen:	Transporttemperatur (empfohlen)	max. + 10° C	
	Lagertemperatur (empfohlen)	max. + 10° C	
Zutaten:	Naturdarm, Wasser, Speisesalz		
Sensorik:	Geruch:	neutral	
	Farbe:	natur bis creme	
Handhabungshinweis:	Anhaftendes Salz/Lake vor der Verwendung abwaschen. Anschließend den Darm ausreichend einweichen. Die Wassertemperatur sollte dabei +35°C → +37°C betragen.		

3. Nährwerttabelle nach EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 (LMIV)

Vor der Analyse wurde sichtbares, anhaftendes Salz abgewaschen und das Wasser vom Produkt abgestreift.
Die Ergebnisse der Analytik entsprechen damit nicht einem Naturdarm nach dem Einweichprozess.
(Die Angaben unterliegen den natürlichen Schwankungen der Rohstoffe und der Analyseergebnisse).

Parameter	Analysen- Methode	pro 100 g	Schwankungsbreiten von bis
Kilojoule (kJ)	berechnet	236,1	151,9 - 367,5
Kilokalorie (kcal)	berechnet	55,7	35,8 - 129,5
Fett	§ 64 LFGB	0,5	0,2 - 3,5
davon gesättigte Fettsäuren	§ 64 LFGB	0,22	0,09 - 1,54
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB	0,0	-
davon Zucker	§ 64 LFGB	0,0	-
Eiweiß	§ 64 LFGB	12,8	8,5 - 14,0
Salz	§ 64 LFGB	12,4	3,2 - 15,0

erstellt von
Name: Angelina Ohrndorf
Datum: 27.12.2021

AO

geprüft von
Name: Frank Becker
Datum: 27.12.2021

FB

freigegeben von
Name: Arnd Gelhard
Datum: 27.12.2021

AG

Produktspezifikation für Naturdärme

4. Mikrobiologische Kennzahlen

Empfehlung der ENSCA

Parameter	Richtwert KBE/g	Grenzwert KBE/g
aerobe mesophile Keimzahl	< 1,0 x 10 ⁵	./.
Enterobacteriaceae	< 1,0 x 10 ²	1,0 x 10 ⁴
koagulase-positive Staphylokokken	< 1,0 x 10 ²	1,0 x 10 ³
sulfit reduzierende Clostridien	< 1,0 x 10 ²	1,0 x 10 ³
Salmonellen	./.	n.n. in 25g

5. GVO - Status

Naturdärme sind reine Lebensmittel auf tierischer Eiweißbasis. Sie wurden nicht aus genetisch veränderten Organismen gewonnen gemäß EG 21/2003 vom 17.03.2003, sind nicht kennzeichnungspflichtig nach den EU-Verordnungen EG 1829/2003 und 1830/2003 vom 22.09.2003 zur Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebensmittel.

6. Allergenstatus nach EU-Richtlinie (EU) 1169/2011

Zurzeit sind keine kennzeichnungspflichtigen Allergene, im Sinne der EU-Richtlinie (EU) 1169/2011, bekannt.

Allergene:	enthalten?	mögliche Kreuzkontamination?
- glutenhaltige Getreide	nein	nein
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein	nein
- Eier und Eierzeugnisse	nein	nein
- Fisch und Fischerzeugnisse	nein	nein
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein	nein
- Soja und Sojaerzeugnisse	nein	nein
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	nein	nein
- Schalenfrüchte	nein	nein
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	nein
- Senf und Senferzeugnisse	nein	nein
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein	nein
- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l)	nein	nein
- Lupinen	nein	nein
- Weichtiere	nein	nein

7. Qualitätssicherung

Im Rahmen unserer Sorgfaltspflicht führen wir regelmäßig risikobasierende Stichproben der eingehenden Naturdärme durch, um Qualität, Spezifikation und damit ihre Authentizität sicherzustellen.
Die Fremdkörperdetektion bei Naturdärmen erfolgt durch die Methodik der manuellen Verlesung.

8. Sonstiges

Sollten inhaltliche Änderungen dieser Spezifikation erforderlich sein, so werden wir Sie hierüber unverzüglich informieren.

erstellt von
Name: Angelina Ohrndorf
Datum: 27.12.2021

geprüft von
Name: Frank Becker
Datum: 27.12.2021

freigegeben von
Name: Arnd Gelhard
Datum: 27.12.2021