

PRODUKTSPEZIFIKATION



Materialnummer: 136139 [5580]
Produktname: CONTRIT A

Produktbeschreibung:	Umrötehilfsmittel für Verarbeitungs- und Einlagefleisch
Zutaten:	Gewürzextrakte (auf Trägerstoff Dextrose), Antioxidationsmittel: Natriumascorbat E301, 8,2 % Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621, Rapsöl.
Deklarationsvorschlag:	Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E301, Geschmacksverstärker: E621.
Dosierung/Anwendung:	6,0 g/kg Fleisch oder 3,6 kg in 100 kg Lake bei 20 % Einspritzung Zum Vorsalzen. Fleischstücke mindestens 8 Stunden, jedoch nicht länger als 3 Tage im Kühlraum lagern.
Geschmack / Geruch:	delikat
Farbe:	hellorange
Konsistenz:	pulvrig
	Bei Produkten natürlichen Ursprungs können in geringem Umfang sensorische Schwankungen festgestellt werden.
Mikrobiologie:	Aerobe Gesamtkeimzahl: < 1,0E+04 KbE/g E. coli: < 1,0E+01 KbE/g Staph. aureus: < 1,0E+01 KbE/g Bacillus cereus: < 1,0E+02 KbE/g Sulfitred. Clostridien: < 1,0E+02 KbE/g Schimmel, Hefen: < 1,0E+03 KbE/g Salmonellen: negativ in 25 g
Lagerbedingung:	kühl (< 25 °C), trocken und lichtgeschützt
Haltbarkeit:	18 Monate in ungeöffneter Originalverpackung
Verpackung:	Verbundfolienbeutel mit Licht- und Aromaschutz
Inhalt:	1,0 kg
Bemerkungen:	Es werden grundsätzlich keine GVO-Rohstoffe verarbeitet, die im Sinne der Verordnung (EG) 1829/2003 sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind. Das Produkt oder die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe wurden keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung oder Ethylenoxid unterzogen und entsprechen in Hinblick auf Aflatoxin-, Schwermetall-, Pestizid- bzw. Pflanzenschutzmittelrückstände der aktuellen europäischen Gesetzgebung. Im Deklarationsvorschlag nicht genannte Zutaten sind technische Hilfsstoffe oder "carry over". Alle Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt entsprechen der europäischen Rahmenverordnung VO (EG) Nr. 1935/2004 (i.d.g.F.). Bitte beachten Sie die für die jeweils vorgesehene Verwendung geltenden lokalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

PRODUKTSPEZIFIKATION



Materialnummer: 136139 [5580]
Produktname: CONTRIT A

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß EU-Einstufung		Enthält lt. Rezeptur
01	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
03	Eier und Eierzeugnisse	nein
04	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
06	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein
08	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
10	Senf und Senferzeugnisse	nein
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nein
13	Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	nein
14	Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein

Die Nennung der kennzeichnungspflichtigen Allergene in unseren Produkten bezieht sich auf deren rezeptorischen Zusatz, gemäß Verordnung (EU) 1169/2011, Anhang II.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Energie	1.659 kJ / 394 kcal
Fett	1,5 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	0,12 g
Kohlenhydrate	90,3 g
davon	
- Zucker	80,9 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	7,1 g
Salz (gemäß VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 Natrium x 2,5)	5,49 g
Natrium	2,19 g

Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur gemäß Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt, ist ohne Unterschrift gültig und ersetzt die vorherige Druckversion.

Die Produktspezifikationen dienen der Übersicht und werden nach bestem Wissen und Gewissen nach unserem heutigen Wissensstand erstellt. Diese Daten und Angaben haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen. Sie sind unverbindlich und keine Grundlage für gewährleistungs- oder produkthaftungsrechtliche Ansprüche. Bitte beachten Sie daher die Produktbeschreibung/Zutatenliste auf dem gelieferten Produkt. Es werden keine Gewähr und/oder Garantie für die Vollständigkeit, Genauigkeit oder Verlässlichkeit dieser Informationen gegeben. Der Verwender ist daher gehalten, die Eignung des Erzeugnisses für seine Zwecke selbst zu überprüfen. Jegliche Haftung aufgrund der angegebenen Informationen wird, soweit gesetzlich möglich, ausgeschlossen. Es gelten unsere AGBs, abrufbar unter www.frutarom.eu