

SPEZIFIKATION



VAN HEES® Landrotwurst oGAF

Art-Nr.: 205095

Produktbeschreibung

VAN HEES® Landrotwurst oGAF ist ein Gewürzpräparat der Spitzenklasse für eine leuchtend rote Blutwurstfarbe. Geeignet für Thüringer Delikateß Rotwurst, Zungenblutwurst, Hausmacher Blutwurst, Speckblutwurst, Roter Preßsack und andere Rotwurstsorten.

- würzintensiv
- aromaschonende Kaltvermahlung
- herzhaft
- harmonisch
- unterstützende umrötende Eigenschaften durch den Austausch bestimmter Gewürze in natürliche Aromen
- für eine individuelle Kräuternote ist eine Zugabe von 1 - 3 g/kg Majoran empfehlenswert

Inhaltsbestandteile

Gewürze (Peffer, Muskat), Dextrose, Gewürzextrakte (Nelke, Piment, pflanzliches Öl, E471 Mono- und Diglyceride)

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte oder natürliches Aroma oder Aroma,...

Dosierung

7 g/kg Blutwurst

Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

Sensorische Eigenschaften

Farbe	sandfarben-beige, fein vermahlen
Geruch	pfeffrig-würzig
Geschmack	pfeffrig-würzig

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

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

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 1.614 kJ / 381 kcal
Fett	ca. 4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 3,1 g
Kohlenhydrate	ca. 78,6 g
davon Zucker	ca. 70,5 g
Eiweiß	ca. 4,8 g
Ballaststoffe	ca. 2,2 g
Natrium	ca. 0,006 g
Salz	ca. 0,015 g

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, 1,2 kg

Druckdatum: 12.12.14 VAN HEES® Landrotwurst oGAF Aktualisiert von: NE Stand: 23.07.14

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 205095

VAN HEES® Landrotwurst oGAF

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: 06.02.04 / 23.07.14
 Erfassung von / Änderung von: D. Lutz / NTr

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.