

# SPEZIFIKATION



## VAN HEES® EW Schwartenmagen oG

Art-Nr.: 208273

### Produktbeschreibung

VAN HEES® EW Schwartenmagen oG ist ein Gewürzaromapräparat zum Würzen von Schwartenmagen, Preßkopf, Preßsack usw. sowie Sülzwurst und Sülzen aller Art.

### Inhaltsbestandteile

Dextrose, Speisesalz, natürliches Aroma (enthält Sellerie; Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe, Dextrose, Zwiebelpulver, pflanzliches Fett, Maltodextrin, E414 Gummi Arabicum, pflanzliches Öl, E307 Alpha-Tocopherol, E1520 Propylenglycol, E471 Mono- und Diglyceride, E422 Glycerin), E551 Siliciumdioxid, E1520 Propylenglycol, Saccharose, E433 Polysorbat 80

### Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Dextrose, Speisesalz, natürliches Aroma (enthält Sellerie), ...

### Dosierung

2 g/1 kg Masse

### Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

### Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Gesamtkeimzahl	<10.000 KBE/g
Hefen / Schimmel	< 1.000 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 1.000 KBE/g
Salmonellen	neg./25g

### Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 1373 kJ / 323 kcal
Fett	ca. 0 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 0 g
Kohlenhydrate	ca. 80,7 g
davon Zucker	ca. 80,7 g
Eiweiß	ca. 0 g
Salz	ca. 6,1 g
Ballaststoffe	ca. 0 g
Natrium	ca. 2,4 g

### Empfohlene Lagerbedingungen

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

### Haltbarkeit bei empfohlenen Lagerbedingungen

18 Monate in der geschlossenen Originalverpackung.

### Standardverpackungen

1 kg Beutel

Druckdatum: 03.02.15 VAN HEES® EW Schwartenmagen oG Aktualisiert von: NE Stand: 10.11.14

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 208273

## VAN HEES® EW Schwartenmagen oG

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: 28.09.04 / 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.