

**Produktinformation /
Product information**



Artikelnummer / <i>Item number</i>	481325060.xxx
Bezeichnung / <i>Designation</i>	CONZENTRA BIERSCHINKEN
Beschreibung / <i>Description</i> Auf Anfrage kann der Zutaten-Ursprung der gelieferten Charge nachgereicht werden. // The origin of the delivered batches can be given upon request.	Präparat zur Herstellung von Brühwurst / <i>preparation for production of scalded sausage</i>
Verkehrsbezeichnung / <i>Customary name</i>	Gewürz aromasalz / <i>Spice flavoring salt</i>
Hauptanwendungsgebiet / <i>Main application area</i>	Brühwurst / <i>scalded sausage</i>
Mögliche Einschränkungen beim Einsatz des Produkts in EU-Ländern / <i>Possible limitations on the use of the product in EU- countries</i>	keine bekannt / <i>not known</i>
Zugabe / <i>Dosage</i>	3 g je kg Wurstmasse / <i>3 g per kg sausage mass</i>
Enthält / <i>Ingredients</i>	Aromatisierende Bestandteile: Aromaextrakte Andere Bestandteile: Speisesalz, Dextrose, Mononatriumglutamate E621 / <i>Flavouring components: flavour preparations Other components: common salt, dextrose, monosodium glutamate E621</i>

Produktinformation / Product information



Deklarationsempfehlung im verzehrsfähigen Endprodukt / *Suggested declaration for consumable finished product*

Geschmacksverstärker (E621), Gewürzextrakte / *flavour enhancer (E621), spice extracts*

Die lebensmittelrechtliche Verwendung und Kennzeichnung der durch uns hergestellten und durch unsere Kunden in Verkehr gebrachten Produkte, im Hinblick der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung bzw. Vorschriften, liegt allein in der Verantwortung unserer Kunden. // It is the responsibility of the customer to verify the labeling of the consumable finished product, in accordance with the specific legal requirements of the country.

Sensorische Merkmale / *Sensory characteristics*

Bei Produkten natürlichen Ursprungs können in geringem Umfang sensorische Schwankungen festgestellt werden. // Due to natural components in the product slight sensorical variations can occur.

Aussehen // appearance: feine Pulvermischung, beige / *fine powder mixture, beige*
Konsistenz // consistency: frei fallendes Pulver / *free falling powder*
Geruch // odor: typisch, ohne Fremdgeruch / *typical, without foreign odor*
Geschmack // taste: typisch, ohne Fremdgeschmack / *typical, without foreign taste*

Chemische und physikal. Merkmale (berechnet) / *Chemical and physical characteristics (calculated)*

Feuchtigkeit // Moisture content < 5 %

Nährwertangaben (aus Literaturangaben berechnet) / *Nutritional values (calculated from literature)*

*aus dem Natriumgehalt aller Zutaten // from the sodium content of all ingredients

100 g des Produkts enthalten durchschnittlich / *100 g of product contain on average*

Energiewert // Energy value [kJ]	666
Energiewert // Energy value [kcal]	158
Fett // Fat [g]	4,0
davon gesättigte Fettsäuren // of which saturates [g]	0,0
Kohlenhydrate // Carbohydrates [g]	30,5
davon Zucker // of which sugars [g]	30,5
Ballaststoffe // Dietary fibres [g]	0,0
Proteine // Proteins [g]	0,0
Salz* // Salt*	54,8

Mikrobiologische Merkmale / *Microbiological characteristics*

Keimzahlen in KbE/g // Bacterial counts in CFU/g
Gesamtkeimzahl // Total bacterial count < 5,0 E+04

Produktinformation / Product information



Angaben zu allergenen Inhaltstoffen / Allergen declaration

(gem. VO (EU) 1169/2011, Anhang II und deren Änderungen // acc. to regulation (EU) 1169/2011, annex II and amendments)

Die Kennzeichnung der kennzeichnungspflichtigen Allergene in unseren Produkten bezieht sich nur auf deren rezeptorischen Zusatz, gemäß Verordnung (EU) 1169/2011, Anhang II. Weitere Informationen zum detaillierten Allergenmanagement entnehmen Sie bitte unserer Kundeninformation (auf Anfrage erhältlich). // The information of the declarable allergens in our products refer to the formula ingredients only, according to Regulation (EU) 1169/2011, annex II. For detailed allergen control information please see our Customer Information document (available on request).

Der Artikel enthält folgende Allergene / *The article contains the following allergens:*

- keine / *none*

Lagerungs- und Transportbedingungen / Storage conditions and terms of transport

Raumtemperatur, dunkel und trocken
/
room temperature, dark and dry

Mindesthaltbarkeit / *Shelf life*

15 Monate, bei einwandfreien Lager- und Transportbedingungen, in ungeöffneten Originalgebinden.
/

15 months, under proper storage and transport conditions, in unopened original packaging.

Verpackungsart / *Packaging material*

Die produktberührenden Verpackungen bestehen aus folgenden Materialien: Polyester, Polyethylen, Polyamid, Polypropylen, Aromasperrschicht EVOH. // The product contact packaging is made of the following materials: polyester, polyethylene, polyamide, polypropylene, aroma barrier EVOH.

Aromaschutzverpackung
/
aroma protection foil

Angaben zur Gentechnik / *Statement on genetics*

Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäß EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003. / *The product does not require labeling according to EC Regulation 1829/2003 and is not subject to EC Regulation 1830/2003.*

Produktinformation / Product information



Der Artikel bzw. einzelne Bestandteile
daraus / *The product resp. single
components thereof*

- wurde keiner ionisierenden Strahlenbehandlung zur
Keimreduzierung unterzogen / *was not subjected to
ionising irradiation treatment for the purpose of germ
reduction,*

- wurde nicht mit Ethylenoxid oder einem anderen Stoff
begast. / *was not fumigated neither with ethylene oxide
nor any other gas.*

Lebensmittelrecht und
Lebensmittelsicherheit / *Food regulation
and food safety*

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem
deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und
Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie seinen
Folgeverordnungen und Folgerichtlinien in der jeweils
gültigen Fassung. Im Herstellprozess ist das HACCP-
Konzept als Kontrollsystem auf den Grundlagen des
Codex Alimentarius implementiert. /
*The product complies with EC law and the German
Food, Commodities and Feed Code (LFGB) and its
subsequent regulations and guidelines in the current
version. In the manufacturing process, the HACCP
concept as a control system on the principles of Codex
Alimentarius is implemented.*

Die vorstehenden Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind
lediglich als Information über unser Produkt zu werten. / *The above data correspond to our current
knowledge and experience. They are to be regarded as information about our product.*

Version: 09
Erstellt am/durch / *Created on/by:* 21.05.2015 / PSA-Ki
Druckdatum / *Printed on:* 21.05.2015
Die Spezifikation ist gültig bis auf Widerruf oder Zusendung einer aktualisierten Version. / *The specification is
valid until revoked or submission of an updated version.*

Die Spezifikation wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. / *The specification has been produced
electronically and is valid without signature.*

The above information is believed to be accurate and is provided in good faith but no guarantee of accuracy or reliability of such
information or any suggestions made is given. Any and all liability incurred by its use is disclaimed.