

**Peter Gelhard**

Naturdärme · natural sausage casings · boyaux naturels

Produktspezifikation

Seite: 1 von 2  
Id.-Code: PG\_QMF\_148\_PRO  
Versionsnummer: 17  
angefertigt von: AO

## Produktspezifikation für Naturdärme

### 1. Allgemeine Informationen

Kundennummer	52925	Artikelnummer	NASA0183
Artikelbezeichnung	Saitlinge 18/20 la Rheingold grün		
Ursprung	Australien		
Aufmachung	füllfertig in Beuteln		
Maß pro Hank	100y		
Tierart	Schaf		
Verpackungseinheit	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) Lagertemperatur (empfohlen)	max. + 10° C 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. Nährwertabelle 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	<b>230,4</b>	177,4 - 329
Kilokalorie (kcal)	berechnet	<b>54,3</b>	41,8 - 78,0
Fett	§ 64 LFGB	<b>0,3</b>	0,2 - 2,0
davon gesättigte Fettsäuren	§ 64 LFGB	<b>0,1</b>	0,07 - 0,67
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB	<b>0,0</b>	-
davon Zucker	§ 64 LFGB	<b>0,0</b>	-
Eiweiß	§ 64 LFGB	<b>12,9</b>	10,0 - 15,0
Salz	§ 64 LFGB	<b>15,9</b>	3,0- 16,0

erstellt von  
Name: Angelina Ohrndorf  
Datum: 01.10.2020geprüft von  
Name: Frank Becker  
Datum: 01.10.2020freigegeben von  
Name: Arnd Gelhard  
Datum: 01.10.2020

Ausstellungsdatum: Donnerstag, 5. November 2020

## Produktspezifikation für Naturdärme

### 4. Mikrobiologische Kennzahlen

Empfehlung der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie)

Parameter	Richtwert KBE/g	Grenzwert KBE/g
aerobe mesophile Keimzahl	< 1,0 x 10 <sup>5</sup>	./.
Enterobacteriaceae	< 1,0 x 10 <sup>2</sup>	1,0 x 10 <sup>4</sup>
koagulase-positive Staphylokokken	< 1,0 x 10 <sup>2</sup>	1,0 x 10 <sup>3</sup>
sulfit reduzierende Clostridien	< 1,0 x 10 <sup>2</sup>	1,0 x 10 <sup>3</sup>
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: 01.10.2020

geprüft von  
Name: Frank Becker  
Datum: 01.10.2020

freigegeben von  
Name: Arnd Gelhard  
Datum: 01.10.2020