

SPEZIFIKATION



Schinken-PÖK® R rustikal

Art-Nr.: 107870

Produktbeschreibung

Schinken-PÖK® R rustikal ist ein Pökelsatz mit Naturgewürzen für alle rohen Pökelfleischerzeugnisse.

Inhaltsbestandteile

Speisesalz, Gewürze, Saccharose, E621 Mononatriumglutamat, E301 Natriumascorbat, Aroma (Aromaextrakte, Aromastoffe, Raucharoma, pflanzliches Öl, E160c Capsanthin, E471 Mono- und Diglyceride, Ethanol, Dextrose, Zwiebelpulver, pflanzliches Fett, Maltodextrin, E414 Gummi Arabicum), E551 Siliciumdioxid

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Speisesalz, Gewürze, Saccharose, Geschmacksverstärker E621, Antioxidationsmittel E301, Aroma, Raucharoma, ...

Dosierung

Bei allen Rohpökelfleischwaren 1 kg Schinken-PÖK® R rustikal mit 10 kg Nitritpökelsalz mischen oder

bei großen Fleischstücken 1 kg Schinken-PÖK® R rustikal mit 10 kg Kochsalz und 240 g Salpeter-PÖK® mischen oder

1 kg Schinken-PÖK® R rustikal mit 5 kg Kochsalz und 120 g Salpeter-PÖK® und 5 kg Nitritpökelsalz mischen.

Immer nur soviel Salz-, Gewürzmischung herstellen, wie benötigt wird oder 5 g/kg Fleisch und individueller Salzzugabe.

Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

Sensorische Eigenschaften

Farbe	hell beige
Geruch	frisch, würzig nach Pfeffer und Wacholder
Geschmack	süß, würzig (Pfeffer, Zwiebel, Wacholder,....)

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Gesamtkeimzahl	< 500.000 KbE/g
Hefen / Schimmel	< 50.000 KbE/g
Enterobacteriaceae	< 50.000 KbE/g
Salmonellen ssp.	neg. / 25 g

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 657 kJ / 156 kcal
Fett	ca. 2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 0,2 g
Kohlenhydrate	ca. 28,5 g
davon Zucker	ca. 26,3 g
Eiweiß	ca. 3,4 g
Salz	ca. 47,5 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

Druckdatum: 12.12.14 Schinken-PÖK® R rustikal Aktualisiert von: NE Stand: 30.06.14

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 107870

Schinken-PÖK® R rustikal

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: 30.09.04 / 09.03.12
 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.