



Id.-Code: PG\_QMF\_148\_PRO

Ausstellungsdatum: 8.02.2017

angefertigt von: AH

## Produktspezifikation für Naturdärme

1. Allgemeine Informationen			
Kundennummer	52925	Artikelnummer	NASA0112
Artikelbezeichnung	Saitlinge 20/22 la, Rheingold grün		
Ursprung	Australien		
Aufmachung	füllfertig, Beutel		
Maß pro Hank	100 y		
Tierart	Schaf		
Verpackungseinheit	Eimer		
Primärverpackungsmaterial	Polyethylen (PE)		
Die von uns verwendeten Verpackungen aus PE und HDPE entsprechen der Verordnung (EU) 10/2011.			
2. Ergänzende Produkt - Informationen			
Mindesthaltbarkeitsdatum ab Rechnungsdatum	90 Tage		
Aufdruck Mindesthaltbarkeitsdatum (Etikettierung)	Tag Monat Jahr		
Temperatur-Bedingungen:	Transporttemperatur (empfohlen)	max. + 10° C	
	Lagertemperatur (empfohlen)	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 Naturdärme nach LMIV (Lebensmittelinformations-Verordnung)			
Vor der Analyse: Anhaftendes Salz abgewaschen, Wasser vom Produkt abgestreift. Anschließend wurde das Wasser manuell vom Produkt abgestreift (Die Angaben unterliegen den natürlichen Schwankungen der Rohstoffe und der Analysenvorbereitung.)			
Parameter	Analysen-Methode	pro 100 g	Schwankungsbreiten von bis
Kilojoule (kJ)	berechnet	230,4	177,4 - 329
Kilokalorie (kcal)	berechnet	54,3	41,8 - 78,0
Fett	§ 64 LFBG	0,3	0,2 - 2,0
davon gesättigte Fettsäuren	§ 64 LFBG	0,1	0,07 - 0,67
Kohlenhydrate	§ 64 LFBG	0,0	-
davon Zucker	§ 64 LFBG	0,0	-
Eiweiß	§ 64 LFBG	12,9	10,0 - 15,0
Salz	§ 64 LFBG	15,9	3,0- 16,0

Version 13 erstelltgeprüftgenehmigt

Datum	01.12.2016	01.12.2016	01.12.2016
Unterschrift	Tobias Palmer	Frank Becker	Arnd Gelhard


**Peter Gelhard**

Naturdärme · natural sausage casings · boyaux naturels



Id.-Code: PG\_QMF\_148\_PRO

Ausstellungsdatum: 8.02.2017

angefertigt von: AH

## 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	$< 1,0 \times 10^5$	./.
Enterobacteriaceae	$< 1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^4$
koagulase-positive Staphylokokken	$< 1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$
sulfit reduzierende Clostridien	$< 1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$
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 2003/89/EG

Zur Zeit sind keine kennzeichnungspflichtigen Allergene, im Sinne der Richtlinie 2003/89/EG, Anhang IIIa und deren beabsichtigten Erweiterungen, 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. Informationen zur Tierart

Wir beziehen unsere Naturdärme ausschließlich in von uns kontrollierten Betrieben.

Die Sortierung und Veredelung unseres Warensortimentes erfolgt dazu in nach Tierarten getrennten Arbeitsstätten (workshops).

Aufgrund von Vorprozessen läßt sich das genetische Vorkommen anderer Tierarten nicht vollständig ausschließen,

was diesbezüglich zu keiner Beeinflussung der Verzehrbarkeit des Naturdarms führt.

### 8. Sonstiges

Sollten inhaltliche Änderungen dieser Spezifikation erforderlich sein, so werden wir Sie hierüber unverzüglich informieren.

Version 13	erstellt	geprüft	genehmigt
Datum	01.12.2016	01.12.2016	01.12.2016
Unterschrift	Tobias Palmer	Frank Becker	Arnd Gelhard