



Spezifikation

VAN HEES GmbH
 Kurt-van-Hees-Str. 1
 D-65396 Walluf
 E-mail: info@van-hees.com
 Web: www.van-hees.com

Artikelnummer

102038

Artikelname

Schinken-SMAK®

Produktbeschreibung

Schinken-SMAK® ist ein Geschmacksverstärker für Wurst-, Pökel- und Fleischwaren.
 Schinken-SMAK® ist die Wirkstoffkombination mit dem feinem Schinkengeschmack.

Inhaltsbestandteile

Glukosesirup, Speisesalz, E621 Mononatriumglutamat, Dextrose, Saccharose, natürliches Aroma (enthält **Sellerie**) (Aromaextrakte, Karamellzuckersirup, Maltodextrin, pflanzliches Öl, Dextrose, E472b,c veresterte Mono- und Diglyceride, E471 Mono- und Diglyceride), E631 Dinatriuminosinat, E627 Dinatriumguanylat, E420 Sorbit, E551 Siliciumdioxid, E472e veresterte Mono- und Diglyceride

Deklarationsempfehlung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

Zutaten: Glukosesirup, Speisesalz, Geschmacksverstärker (E621, E631, E627), Saccharose, natürliches Aroma (enthält **Sellerie**)

Bei Einhaltung der vorgegebenen Dosierung und Produktbeschreibung werden die gesetzlichen Höchstmengen von Zusatzstoffen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 nicht überschritten.

Dosierung

			pro		
Zugabe	5,00	10,00 g	1 l		Lake bei einer Einspritzung von 20%
Zugabe	1,00	2,00 g	1 kg		Fleisch/Fett
		0,00 g	0 g		

5 - 10 g/Liter Lake bei Kochpökelwaren und Einspritzmenge 20%

1 - 2 g/kg Fleisch-/Fettmenge bei Halbdauerwaren, Schinkenwurst und groben Einlagen

Physikalisch-chemische Werte

	Einheit	ca.	min.	max.
pH-Wert		7,1		

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)	Einheit	ca.
Energie	kJ	1143
	kcal	269
Fett	g	0,3
- gesättigte Fettsäuren	g	0,1
Kohlenhydrate	g	56,7
- Zucker	g	24,2
Ballaststoffe	g	0,0
Eiweiß	g	9,9
Salz (Natrium * 2,5)	g	30,35

Mikrobiologische Daten

Keim	Einheit	vorläufige Richtwert Werte
Aerobe Gesamtkeimzahl	KbE/g	< 10,000
Enterobacteriaceae	KbE/g	< 1,000
Escherichia coli	KbE/g	< 100
Schimmelpilze	KbE/g	< 1,000
Hefen	KbE/g	< 1,000
Salmonellen	KbE/25g	neg

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergest. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte sowie daraus gewonne Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10 mg/l) als SO2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich ausschließlich auf unsere Rezeptur und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Sie beruhen auf den uns vorliegenden Rohstofflieferantenerklärungen. Wir haben ein Allergenmanagement eingeführt und gemäß der individuellen Kenntnislage werden die Rohstoffe auf eventuell enthaltene, nicht deklarierte Allergene untersucht. Weitergehende Informationen enthält das Van Hees Allergenmanagement.

Weitere Allergie- und Inhaltsstoffangaben

	Ja	Nein
Sojaöl	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojalecithin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rind, sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwein, sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geflügelfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geflügel, sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mais	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kakao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hülsenfrüchte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Koriander	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Umbelliferae	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zimt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vanillin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Karotten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saccharose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hefe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Glutamat zugesetzt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BHA-BHT (E320-E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Benzoessäure (E210-E213)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sorbinsäure (E200-E203)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Parabene (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azofarbstoffe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azorubin (E122)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amaranth (E123)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tartrazin (E102)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gelborange S (E110)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cochenillerot A (E124)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Haltbarkeit und Lagerung

Haltbarkeit : 24 Monate bei empfohlenen Lagerbedingungen
 Empfohlene Lagerbedingungen: Kühl, trocken und frei von Fremdgerüchen aufbewahren; bereits geöffnete Gebinde unverzüglich verbrauchen.

Sensorik

Farbe: gelblich
 Geruch: aromatisch, würzig
 Geschmack: würzig

Weitere Angaben im Rahmen unserer Produktspezifikation

Das Produkt entspricht der deutschen und europäischen Gesetzgebung, sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils geltenden Fassung.

Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und unterliegt nicht der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003.

In Bezug auf Pflanzenschutzmittel und Kontaminanten werden die Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung erfüllt.

Eine Bestrahlung mit ionisierenden Strahlen zur Keimreduzierung wurde nicht vorgenommen.

Unsere Verpackungen entsprechen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Ein HACCP-Konzept gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ist eingeführt.

Die VAN HEES GmbH ist zertifiziert nach International featured Standard Food (IFS).

Die Darlegungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnisstand. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu bewerten und befreien nicht von einer Prüfung.

Für eine Verwendung in den einzelnen Ländern sind die nationalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Produktverordnungen zu beachten.

Der Anwender haftet für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung.