

# SPEZIFIKATION



## SCHINKO® CP 100

Art-Nr.: 154982

### Produktbeschreibung

SCHINKO® CP 100 ist ein kompletter Lakezusatz auf Basis von Citrat und Diphosphat zur Herstellung von Kochpökelwaren.

### Inhaltsbestandteile

Glukosesirup, Dextrose, Speisesalz, E331 Natriumcitrat, E621 Mononatriumglutamat, E450 Diphosphate, E301 Natriumascorbat, Saccharose, E500 Natriumcarbonat, Gewürzextrakte (pflanzliches Öl, E1520 Propylenglykol, E471 Mono- und Diglyceride, Maltodextrin, E414 Gummi Arabicum)

### Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Glukosesirup, Dextrose, Speisesalz, Stabilisatoren E331/E450, Geschmacksverstärker E621, Antioxidationsmittel E301, Saccharose, Gewürzextrakte oder natürliches Aroma oder Aroma, ...

### Dosierung

100 g/l

### Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

### Sensorische Eigenschaften

Farbe	weiß
Geruch	aromatisch
Geschmack	würzig, aromatisch

### Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Gesamtkeimzahl	< 10.000 KbE/g
Hefen / Schimmel	< 1.000 KbE/g
Enterobacteriaceae	< 1.000 KbE/g
Salmonellen ssp.	neg. / 25 g

### Nährwerte

Wegen der geringen Dosierung hat das Produkt keine rechnerisch ermittelbaren Auswirkungen auf ernährungsphysiologische Daten des Endproduktes.

### 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: 03.02.15 SCHINKO® CP 100 Aktualisiert von: NE Stand: 15.11.12

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 154982

## SCHINKO® CP 100

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: / 08.09.12  
 Erfassung von / Änderung von: SL / NRu

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.