SPEZIFIKATION

VAN HEES® Brät Stabil

Art-Nr.: 100107

Produktbeschreibung

VAN HEES® Brät Stabil enthält ein in der Natur weit verbreitetes Enzym, das auf natürliche Weise Proteine netzartig miteinander verbindet und dadurch in Wurstbräten für eine optimierte Textur und Bindung sorgt.

Inhaltsbestandteile

Maltodextrin, Transglutaminase

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

--

Dosierung

0,5 - 1,0 g/kg
Im Beutel ist ein Sauerstoffabsorber integriert. Beutel nur an der markierten Stelle aufschneiden. Sauerstoffabsorber nicht zerstören.

Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

Feuchte	< 8 %
Arsen	< 2 ppm
Schwermetalle	< 20 ppm

Sensorische Eigenschaften

Farbe	weiß
Geruch	neutral
Geschmack	neutral

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Gesamtkeimzahl	< 3.000 KbE/g
Hitzresistente Keime	< 300 KbE/g
Coliforme Keime	neg. / 1 g
Salmonellen ssp.	neg. / 25 g

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 1601 kJ / 383 kcal
Fett	ca. <0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 0 g
Kohlenhydrate	ca. 94,9 g
davon Zucker	ca. 0 g
Eiweiß	ca. 0,9 g
Salz	ca. 0,05 g
Ballaststoffe	ca. 0,7 g
Natrium	ca. 0,02 g

Empfohlene Lagerbedingungen

Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.
VAN HEES® Brät Stabil sofort nach dem Öffnen verbrauchen. Offene Packungen mit VAN HEES® Brät Stabil einfrieren und innerhalb von drei Monaten verarbeiten.

Haltbarkeit bei empfohlenen Lagerbedingungen

24 Monate in der verschlossenen Originalverpackung.

Standardverpackungen

1 kg

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 | **100107**

VAN HEES® Brät Stabil

Gluten	-	Sojaöl	-
Weizen	-	Rindfleisch	-
Roggen	-	Rind, sonstige	-
Schalen - Krustentiere	-	Schweinefleisch	-
Hühnerei	-	Schwein, sonstige	-
Fisch	-	Geflügelfleisch	-
Erdnüsse	-	Geflügel, sonstige	-
Sojaeiweiß/-bestandteile	-	Mais	-
Milch - Molkeneiweiß	-	Kakao	-
Lactose	-	Hülsenfrüchte	-
Nüsse	-	Glutamat (E 621)	-
Sellerie/-öl/-oleoresin	-	Koriander	-
Senf/Senfsamenerzeugnisse/ Senföl/-oleoresin	-	Sojalecithin	-
		Karotte	-
Sesam/-öl	-		
Sulfit (E 220 - E 228)	-		
Lupine	-		
Weichtiere	-	GMO deklarationsfrei	+

+ ja/enthalten, - nein/nicht enthalten, S Spuren
Fettschrift kennzeichnet **Deklarationspflicht gemäß Richtlinien 2007/68/EG und 2000/13/EG**

Erfassung / Änderung: 20.02.04 / 26.08.08
Erfassung von / Änderung von: Dr. Mank / CD

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.