

SPEZIFIKATION



SCHINKO® EuroSchinko P super fresh

Art-Nr.: 104272

Produktbeschreibung

SCHINKO® EuroSchinko P super fresh ist ein Lakezusatz auf Triphosphatbasis mit Intensiv-Umrötung, Frischhaltemittel, Geschmacksverstärker und aromatischer Würze für gegarte Pökelfleischerzeugnisse.

Inhaltsbestandteile

Glukosesirup, E451/E450 Tri-/Diphosphat, E262 Natriumacetat, E301 Natriumascorbat, Würze (Speisesalz), E621 Mononatriumglutamat, Speisesalz, E551 Siliciumdioxid

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Glukosesirup, Stabilisatoren E451/E450/E262, Speisesalz, Antioxidationsmittel E301, Geschmacksverstärker E621, Würze,...

Dosierung

1000 g/10 l Lake

Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

Sensorische Eigenschaften

Farbe	beige
Geruch	neutral
Geschmack	arttypisch

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

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 248 kcal / 1.055 kJ
Kohlenhydrate	ca. 60,9 g
davon Zucker	ca. 12,5 g
Eiweiß	ca. 1,2 g
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Ballaststoffe	0 g
Natrium	ca. 9,7 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 bei sachgemäßer Lagerung.

Standardverpackungen

1 kg , 10 kg

Druckdatum: 12.12.14 SCHINKO® EuroSchinko P super fresh Aktualisiert von: NE Stand: 29.08.12

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 104272

SCHINKO® EuroSchinko P super fresh

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: 01.03.04 / 29.08.12
 Erfassung von / Änderung von: Dr. Mank / 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.