

SPEZIFIKATION



PRIMAL® Rohwurst Perfekt

Art-Nr.: 258949

Produktbeschreibung

PRIMAL® Rohwurst Perfekt ist ein Rohwurststreifemittel mit Würzung für schnittfeste, naturgereifte Rohwurstsorten. Der Reifesatz in PRIMAL® Rohwurst Perfekt basiert auf unterschiedlichen Zuckerstoffen. Kräftige Umrötehilfsmittel sorgen für eine stabile Rohwurstfarbe. PRIMAL® Rohwurst Perfekt eignet sich z.B. für die Herstellung von Salami, Plockwurst und Cervelatwurst.

Inhaltsbestandteile

Gewürze (mit Senf), Glukosesirup, Dextrose, E621 Mononatriumglutamat, E301 Natriumascorbat, natürliches Aroma (Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe, Würze, Hefeextrakt, Speisesalz, Gewürze, Maltodextrin, E414 Gummi Arabicum, pflanzliches Öl), Würze

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Gewürze (mit Senf), Glukosesirup, Dextrose, Geschmacksverstärker E621, Antioxidationsmittel E301, natürliches Aroma, Würze,...

Dosierung

12 g/kg Masse

Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

Sensorische Eigenschaften

Farbe	gelblich
Geruch	würzig, aromatisch
Geschmack	würzig, charakteristisch für Rohwürstchen

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Gesamtkeimzahl	< 500.000 KbE/g
Hefen / Schimmel	< 50.000 KbE/g
Enterobacteriaceae	< 50.000 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

1,2 kg Beutel

Druckdatum: 12.12.14 PRIMAL® Rohwurst Perfekt Aktualisiert von: NE Stand: 13.06.14

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 258949

PRIMAL® Rohwurst Perfekt

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: 03.05.06 / 23.01.13
 Erfassung von / Änderung von: SL / NTr

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.