

SPEZIFIKATION



PRIMAL® Hausmacher Salami

Art-Nr.: 206272

Produktbeschreibung

PRIMAL® Hausmacher Salami ist ein Rohwurststreifemittel mit Würzung zur Herstellung schnellgereifter Plockwurst, Salami und roher Krakauer ohne Gdl. Die Mischung enthält neben den geschmacksgebenden Komponenten in optimaler Menge kombinierte, hochfunktionelle Zuckerstoffe für die Rohwurstreifung sowie kraftvolle Umröthungsmittel für intensive Farbentstehung und stabile Farbhaltung.

Inhaltsbestandteile

Dextrose, Gewürze, E621 Mononatriumglutamat, Glukosesirup, Lactose, E301 Natriumascorbat, Gewürzextrakte (E1520 Propylenglykol)

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Dextrose, Gewürze, Geschmacksverstärker E621, Glukosesirup, Lactose, Antioxidationsmittel E301, Gewürzextrakte oder natürliches Aroma oder Aroma, ...

Dosierung

12 g/kg Masse

Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

Sensorische Eigenschaften

Farbe	hellbraun
Geruch	würzig, aromatisch
Geschmack	Pfeffer, Ingwer

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

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 1193 kJ / 281 kcal
Fett	ca. 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 0,1 g
Kohlenhydrate	ca. 65,9 g
davon Zucker	ca. 55,2 g
Eiweiß	ca. 2,6 g
Ballaststoffe	ca. 1,1 g
Natrium	ca. 2,5 g
Salz	ca. 6,3 g

Empfohlene Lagerbedingungen

Kühl, trocken und frei von Fremdgerüchen aufbewahren; bereits geöffnete Gebinde unverzüglich verbrauchen.

Haltbarkeit bei empfohlenen Lagerbedingungen

24 Monate in der verschlossenen Originalverpackung.

Standardverpackungen

1 kg

Druckdatum: 12.12.14 PRIMAL® Hausmacher Salami Aktualisiert von: NE Stand: 07.07.14

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 206272

PRIMAL® Hausmacher Salami

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: 02.03.04 / 03.02.09
 Erfassung von / Änderung von: Dr. Mank / NT

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.