

SPEZIFIKATION

VAN HEES® Bratwurst excellent oGAF

Art-Nr.: 200352

Produktbeschreibung

VAN HEES® Bratwurst excellent oGAF ist ein Gewürzpräparat mit ausgewählten, fein aufeinander abgestimmten Gewürzen für alle Arten von Bratwurst und Kalbsbratwurst.

Die aromaschonende Kohlensäure-Kaltvermahlung gewährleistet die volle Würzkraft und Leistung dieses Qualitätsproduktes:

- feinste vermahlene Gewürze, daher keine störenden Partikel im Endprodukt
- würziges Aroma
- der für Bratwurst charakteristische Geschmack

Inhaltsbestandteile

Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte (pflanzliches Öl)

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten:..., Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte oder natürliches Aroma oder Aroma,....

Dosierung

5 - 6 g/kg Bratwurst

Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

Sensorische Eigenschaften

Farbe	hell, leuchtend beige
Geruch	exzellent würzig, frisch

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Gesamtkeimzahl	<1.000.000	KBE/g
Hefen / Schimmel	<100.000	KBE/g
Enterobacteriaceae	<100.000	KBE/g
Salmonellen	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 Beutel

Allergie- und Inhaltsstoffangaben



ProjektNr - ArtikelNr - MaterialNr 200352

VAN HEES® Bratwurst excellent oGAF

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: 01.12.05 / 01.08.13
 Erfassung von / Änderung von: HB / 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.