



Spezifikation

VAN HEES GmbH
 Kurt-van-Hees-Str. 1
 D-65396 Walluf
 E-mail: info@van-hees.com
 Web: www.van-hees.com

Artikelnummer

102488

Artikelname

Pökel-PÖK® R TN AF

Produktbeschreibung

Pökel-PÖK® R TN AF ist ein Pökelsatz mit Umrötehilfsmittel, Geschmacksverstärker, einer abgestimmten Zuckerkombination und Extraktwürzung zur Veredelung roher Pökelfleischerzeugnisse.

Inhaltsbestandteile

Dextrose, Saccharose, E621 Mononatriumglutamat, E301 Natriumascorbat, Speisesalz, Gewürzextrakte (E471 Mono- und Diglyceride, E1520 Propylenglycol, Maltodextrin, pflanzliches Öl, E414 Gummi arabicum), E551 Siliciumdioxid, Gewürzextrakt

Deklarationsempfehlung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

Zutaten: Dextrose, Saccharose, Geschmacksverstärker (E621), Antioxidationsmittel (E301), Speisesalz, Gewürzextrakt

Bei Einhaltung der vorgegebenen Dosierung und Produktbeschreibung werden die gesetzlichen Höchstmengen von Zusatzstoffen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 nicht überschritten.

Dosierung

	pro		
Zugabe	5,00	10,00 g	1 kg
		0,00 g	0 g
		0,00 g	0 g

Bei allen Rohpökelfleischwaren: 1 kg Pökel-PÖK® R TN mit 10 kg Nitritpökelsalz mischen.
 Oder bei großen Fleischstücken: 1 kg Pökel-PÖK® R TN mit 10 kg Kochsalz und 240 g Salpeter-PÖK® oder 1 kg Pökel-PÖK® R TN mit 5 kg Kochsalz und 120 g Salpeter-PÖK® und 5 kg Nitritpökelsalz mischen.

Physikalisch-chemische Werte

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)	Einheit	ca.
Energie	kJ	1480
	kcal	348
Fett	g	0,2
- gesättigte Fettsäuren	g	0,0
Kohlenhydrate	g	83,3
- Zucker	g	81,5
Ballaststoffe	g	0,0
Eiweiß	g	3,3
Salz (Natrium * 2,5)	g	4,34

Mikrobiologische Daten

Keim	Einheit	vorläufige Richtwert Werte
Aerobe Gesamtkeimzahl	KbE/g	< 10,000
Enterobacteriaceae	KbE/g	< 1,000
Schimmelpilze	KbE/g	< 1,000
Hefen	KbE/g	< 1,000
Salmonellen	KbE/25g	neg

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergest. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte sowie daraus gewonne Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10 mg/l) als SO2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich ausschließlich auf unsere Rezeptur und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Sie beruhen auf den uns vorliegenden Rohstofflieferantenerklärungen. Wir haben ein Allergenmanagement eingeführt und gemäß der individuellen Kenntnislage werden die Rohstoffe auf eventuell enthaltene, nicht deklarierte Allergene untersucht. Weitergehende Informationen enthält das Van Hees Allergenmanagement.

Weitere Allergie- und Inhaltsstoffangaben

	Ja	Nein
Sojaöl	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojalecithin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rind, sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwein, sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geflügelfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geflügel, sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mais	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kakao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Umbelliferae	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Zimt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vanillin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Karotten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saccharose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hefe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Glutamat zugesetzt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BHA-BHT (E320-E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Benzoessäure (E210-E213)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sorbinsäure (E200-E203)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Parabene (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azofarbstoffe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azorubin (E122)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amaranth (E123)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tartrazin (E102)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gelborange S (E110)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cochenillerot A (E124)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Haltbarkeit und Lagerung

Haltbarkeit : 24 Monate bei empfohlenen Lagerbedingungen
 Empfohlene Lagerbedingungen: Kühl, trocken und frei von Fremdgerüchen aufbewahren; bereits geöffnete Gebinde unverzüglich verbrauchen.

Sensorik

Farbe: hellbeige
 Geruch: nach Pfeffer
 Geschmack: nach Pfeffer, süß

Weitere Angaben im Rahmen unserer Produktspezifikation

Das Produkt entspricht der deutschen und europäischen Gesetzgebung, sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils geltenden Fassung.

Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und unterliegt nicht der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003.

In Bezug auf Pflanzenschutzmittel und Kontaminanten werden die Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung erfüllt.

Eine Bestrahlung mit ionisierenden Strahlen zur Keimreduzierung wurde nicht vorgenommen.

Unsere Verpackungen entsprechen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Ein HACCP-Konzept gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ist eingeführt.

Die VAN HEES GmbH ist zertifiziert nach International featured Standard Food (IFS).

Die Darlegungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnisstand. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu bewerten und befreien nicht von einer Prüfung.

Für eine Verwendung in den einzelnen Ländern sind die nationalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Produktverordnungen zu beachten.

Der Anwender haftet für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung.