

SPEZIFIKATION



ROSIPUR® TS

Art-Nr.: 107064

Produktbeschreibung

ROSIPUR® TS ist ein hochwirksamer Zucker (getrockneter Glukosesirup) zur Verwendung in Fleischwaren. Es verbessert und stabilisiert Umrötung, Konsistenz, Struktur sowie Geschmack und es vermindert Gewichtsverluste. ROSIPUR® TS enthält nur einen extrem geringen Staubanteil und ist daher kaum hygroskopisch.

Inhaltsbestandteile

Glukosesirup

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Glukosesirup, ...

Dosierung

max. 10 g/kg Brühwurst, Kochwurst und Kochpökelwaren.
max. 20 g/kg Rohwurst.

Physikalisch-chemische Daten

Aussehen	weißes Pulver
Geruch	neutral
Löslichkeit	in Wasser leicht löslich
Feuchtigkeit	ca. 5 %

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Gesamtkeimzahl	< 10.000 KbE/g
Hefen / Schimmel	< 1.000 KbE/g
Salmonellen ssp.	neg. / 25 g

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 389 kcal / 1.652 kJ
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	ca. 97,0 g
davon Zucker	ca. 20,0 g
Eiweiß	ca. 0,2 g
Salz	ca. 0,03 g
Ballaststoffe	0 g
Natrium	ca. 0,01 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.

Standardverpackungen

1 kg, 4 kg, 25 kg

Druckdatum: 12.12.14 ROSIPUR® TS Aktualisiert von: NE Stand: 16.07.14

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 107064

ROSIPUR® TS

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: 16.02.04 / 04.08.12
 Erfassung von / Änderung von: D. Lutz / 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.