Ausstellungsdatum: 2.04.2014

angefertigt von: Lu

Produktspezifikation für Naturdärme

1. Allgemeine Informationen			
Kundennummer	52925	**Artikelnummer**	NASC0111
Artikelbezeichnung		Schweinedärme 28/30	
Ursprung		China	
Aufmachung		langzügig, tubed auf Streifen, 1 Ende pro Streifen	
Maß pro Hank / Bund		100y	
Verpackungseinheit		Eimer	
Primärverpackungsmaterial		Polyethylen (PE)	
Die von uns verwendeten Verpackungen aus PE und HDPE entsprechen der Verordnung (EU) 10/2011.			

2. Ergänzende Produkt - Informationen		
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Rechnungsdatum	60 Tage	
Aufdruck Mindesthaltbarkeitsdatum (Etikettierung)	Tag Monat Jahr	
Temperatur-Bedingungen:	Transporttemperatur (empfohlen)	max. + 10° C
	Lagertemperatur (empfohlen)	max. + 10° C
Zutaten:	Naturdarm, Wasser, Salz	
Sensorik:	Geruch:	neutral
	Farbe:	natur bis creme
Handhabungshinweis:	Anhaftendes Salz/Lake vor der Verwendung abwaschen. Anschließend den Darm ausreichend einweichen. Die Wassertemperatur sollte dabei +35°C → +37°C betragen.	

3. Chemische und physikalische Kennzahlen	
Vor der Analyse: Anhaftendes Salz abgewaschen, Wasser vom Produkt abgestreift. (Nachfolgende Angaben unterliegen den natürlichen Schwankungen der Rohstoffe.)	
Parameter	***Analysenmittelwert***
BEFFE-Gehalt	ca. 12%
Protein-Gehalt	ca. 14%
Fett-Gehalt	ca. 1%

4. Mikrobiologische Kennzahlen		
Empfehlung der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie)		
Parameter	***Richtwert KBE/g***	***Grenzwert KBE/g***
aerobe mesophile Keimzahl	$< 1{,}0 \times 10^5$	./.
Enterobacteriaceae	$< 1{,}0 \times 10^2$	$1{,}0 \times 10^4$
koagulase-positive Staphylokokken	$< 1{,}0 \times 10^2$	$1{,}0 \times 10^3$
sulfit reduzierende Clostridien	$< 1{,}0 \times 10^2$	$1{,}0 \times 10^3$
Salmonellen	./.	n.n. in 25g

Version 10	*erstellt*	*geprüft*	*genehmigt*
Datum	22.07.2013	22.07.2013	22.07.2013
Unterschrift	Tobias Palmer	Frank Becker	Arnd Gelhard

Ausstellungsdatum: 2.04.2014

angefertigt von: Lu

Produktspezifikation für Naturdärme

5. GVO - Status

Naturdärme sind reine Lebensmittel auf tierischer Eiweißbasis. Sie wurden nicht aus genetisch veränderten Organismen gewonnen gemäß EG 21/2003 vom 17.03.2003, sind nicht kennzeichnungspflichtig nach den EU-Verordnungen EG 1829/2003 und 1830/2003 vom 22.09.2003 zur Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebensmittel.

6. Allergenstatus

Zur Zeit sind keine kennzeichnungspflichtigen Allergene, im Sinne der Richtlinie 2000/13/EG, Anhang IIIa und deren beabsichtigten Erweiterungen, bekannt.

Allergene:	**Enthalten?**	**mögliche Kreuzkontamination?**
- Glutenhaltige Getreide	nein	nein
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein	nein
- Eier und Eiererzeugnisse	nein	nein
- Fisch und Fischerzeugnisse	nein	nein
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein	nein
- Soja und Sojaerzeugnisse	nein	nein
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	nein	nein
- Schalenfrüchte	nein	nein
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	nein
- Senf und Senferzeugnisse	nein	nein
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein	nein
- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l)	nein	nein
- Lupinen	nein	nein
- Weichtiere	nein	nein

7. Sonstiges

Sollten inhaltliche Änderungen dieser Spezifikation erforderlich sein, so werden wir Sie hierüber unverzüglich informieren.

Version 10	*erstellt*	*geprüft*	*genehmigt*
Datum	22.07.2013	22.07.2013	22.07.2013
Unterschrift	Tobias Palmer	Frank Becker	Arnd Gelhard