SPEZIFIKATION

SMAK®

Art-Nr.: 104707

Produktbeschreibung

SMAK® wird eingesetzt als Geschmacksverstärker für alle Arten von Fleischerzeugnissen sowie für Suppen und Saucen, ohne die eigentliche Würzung zu beeinträchtigen. SMAK® kann direkt in Bräte eingearbeitet, oder über Laken injektiert werden.

Inhaltsbestandteile

Dextrose, E621 Mononatriumglutamat, Speisesalz, E551 Siliciumdioxid

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Dextrose, Geschmacksverstärker E621, Speisesalz, …

Dosierung

1 g/kg Masse bei Wurstwaren, Fleisch- und Wurstkonserven mit den Gewürzen zugeben.
5-10 g/l Lake für alle gespritzten Pökelwaren.
1-2 g/kg Gefrierleber beim Auftauen.
10 g/kg verzehrsfertiger Suppe,
20 g/kg verzehrfertige Sauce.

Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

Mononatriumglutamat-Gehalt 36,0 %

Sensorische Eigenschaften

Farbe	weiß
Geruch	neutral
Geschmack	süßlich

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

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

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 236 kcal / 1003 kJ
Kohlenhydrate	ca. 59 g
davon Zucker	ca. 53,7 g
Eiweiß	ca. 0 g
Fett	ca. 0 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 0 g
Ballaststoffe	ca. 0 g
Natrium	ca. 4400 mg

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, 10 kg

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

VAN HEES
We know how!

ProjektNr - ArtikelNr - MaterialNr | **104707**

SMAK®

Gluten	-	Sojaöl	-
Weizen	-	Rindfleisch	-
Roggen	-	Rind, sonstige	-
Schalen - Krustentiere	-	Schweinefleisch	-
Hühnerei	-	Schwein, sonstige	-
Fisch	-	Geflügelfleisch	-
Erdnüsse	-	Geflügel, sonstige	-
Sojaeiweiß/-bestandteile	-	Mais	-
Milch - Molkeneiweiß	-	Kakao	-
Lactose	-	Hülsenfrüchte	-
Nüsse	-	Glutamat (E 621)	+
Sellerie/-öl/-oleoresin	-	Koriander	-
Senf/Senfsamenerzeugnisse/ Senföl/-oleoresin	-	Sojalecithin	-
		Karotte	-
Sesam/-öl	-		
Sulfit (E 220 - E 228)	-		
Lupine	-		
Weichtiere	-	GMO deklarationsfrei	+

+ ja/enthalten, - nein/nicht enthalten, S Spuren
Fettschrift kennzeichnet **Deklarationspflicht gemäß Richtlinien 2007/68/EG und 2000/13/EG**

Erfassung / Änderung: 16.02.04 / 26.08.08
Erfassung von / Änderung von: D. Lutz / BL

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.