

Dokument: 127 Index: 001/02.200820 10	Seite:1 von 3	Formblatt Produktspezifikation Naturdärme	Werner Niederberger GmbH Partner für Metzgerei und Gast- ronomie Klausnerring 2, D-85551 Kirch- heim-Heimstetten
---------------------------------------------------	---------------	-----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Lieferant		
Adresse:	Lieferantenummer:	
Nobari-Star-Naturdarm e.K. Im & Export	Zertifiziert nach	
D85586 Poing, Schulstrasse 20	IFS Global Markets Food 2 <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
Tel.Nr 0049 8121 971772		
Fax Nr 0049 8121 971778		
E-mail info@mnohari-naturdarm.de		
2. Angaben zum Produkt		
Lieferanten-Art.-Nr.	20/22 IA + 22/24 IA + 24/26 IA Schafsdärme 6 m +	
Produktbezeichnung	Saitlinge	
3. Allgemeine Daten		
Ursprung des Naturdarms	Schaf & oder Ziege	
Füllkaliber	variabel Schwankungsbreite: ± 1 mm	
Füllgewicht je Hank	variabel	
Herkunftsland	Iran + Afghanistan – China – Türkei – Australien- Neuseeland	
Darmlänge [cm]	91 meter	
Konfektionierung :	gesalzen <input checked="" type="checkbox"/> füllfertig <input type="checkbox"/> x getubet <input type="checkbox"/> x	
Tubeart		
Tubelänge [cm]	50cm	
Anzahl Enden pro Hank bzw. Tube	12-16 Enden	
Länge der Überlappung [cm]	30cm	
Geeignet für Füllhorndurchmesser [mm]	Variabel	
Farbe der Abbindung	variabel	
Material der Abbindung	HDPE	
Art der Knoten je Bund	-----	
Anzahl pro Verpackungseinheit	Nach Kundenwunsch (25 HKS in E2Kisten)	
Anzahl Verpackungseinheiten pro Palette	Variabel (je nach Verarbeitung und Menge)	
Art der Verpackung	-----	
Kennzeichnung der Verpackung	MHD, Chargennummer, Kaliber, Absender, Temperaturempfehlung	
Umverpackung	-----	
Besonderheiten	3 meter +	
4. Weitere Daten		
5. Wässern		
Wässerung notwendig	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>	
Empfohlene Anwendungstemperatur [°C]	1 Stunde vor Verarbeitung in Lauwarmen Wasser einweichen	
Maximale Anwendungstemperatur [°C]	Ca. 25 Grad C	
Dauer der Wässerung	1 Stunden	
6. Darmbehandlungsmittel		
Einsatz von Phosphaten	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Die eingesetzten Phosphate sind unter Pkt. 10 zu spezifizieren!		
7. Lagerbedingungen		
Temperatur [°C], Klima	4 bis 7 Grad C	
Mindesthaltbarkeit	45 Tage in Lake, 1 Jahr trocken gesalzen	
8. Chargenkennzeichnung		
	Anzahl Seiten: 3	Erstellt:
	Ersetzt Fassung vom:	Genehmigt:
	Freigabe am:	Freigegeben:

Dokument: 127 Index: 001/02.200820 10	Seite:2 von 3	Formblatt Produktspezifikation Naturdärme	Werner Niederberger GmbH Partner für Metzgerei und Gast- ronomie Klausnerring 2, D-85551 Kirch- heim-Heimstetten
---------------------------------------------------	---------------	-----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Chargenkennzeichnung, Rückverfolgbarkeit	Etiketten Gem. Lieferschein
---------------------------------------------	--------------------------------

9. Mikrobiologische Werte			
----------------------------------	--	--	--

	Analysemethode	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	Annehmbar 5,0 Log	gem. DGHM 5,0 log	-
Enterobacteriaceae	Zufriedenstellend < 2,0 log	gem. DGHM 2,0 log	4,0 log
Koagulase- positive Staphylokokken	Zufriedenstellend < 2,0 log	≤ 10 ²	> 10 ³
Sulfitreduzierende Clostridien	Zufriedenstellend	≤ 10 ²	> 10 ³
Salmonellen in 25 g	Zufriedenstellend n.n.		Nicht nachweisbar in 25g
List. Monocytogenes	Zufriedenstellend < 2,0 log		
sonstige Keime			

10. Deklaration nach LMKV			
----------------------------------	--	--	--

Es sind alle Zusatzstoffe, welche zur Aufbereitung der Därme verwendet werden, anzugeben.

Inhaltsstoff	E-Nr.	%
NaCl - Speisesalz		
H2O - Wasser		

11. Qualitätssicherung		
-------------------------------	--	--

	Anzahl der Kontrollen	Art der Kontrollen
Qualitätssichernde Maßnahmen	Stichpunktartig	Qualität, Geruch und mikrobiologische Untersuchung
Maßnahmen gegen Metall- und Fremdkörperverunreinigungen	Bei jedem Röhrchen	Sichtkontrolle
Ansprechpartner Qualitätssicherung	Name: Hr. M. Nobari Tel.: 08121-971772 Notfallrufnummer: 01703414424	

	Anzahl Seiten: 3	Erstellt:
	Ersetzt Fassung vom:	Genehmigt:
	Freigabe am:	Freigegeben:

Dokument: 127 Index: 001/02.200820 10	Seite:3 von 3	Formblatt Produktspezifikation Naturdärme	Werner Niederberger GmbH Partner für Metzgerei und Gast- ronomie Klausnerring 2, D-85551 Kirch- heim-Heimstetten
---------------------------------------------------	---------------	---------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

12. Rechtliche Grundlagen

Eine lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeitsbescheinigung, die den u.g. Gesetzen, Verordnungen und Richtlinien entspricht, ist im Anhang beizufügen!

Hiermit bestätigt der Lieferant, dass die gelieferten Därme für die Umhüllung von Lebensmitteln geeignet sind.

Im Falle von Kunstdärmen entsprechend die Produkte in Ihrer Zusammensetzung, ihren Eigenschaften und ihrer Kennzeichnung den Anforderungen der VO EG (Nr.) 1935/2004, der RL 2002/72 EG vom 6. August 2002, zuletzt geändert durch die RL 2004/19 EG und deren Umsetzung in Deutsches Recht, der Bedarfsgegenständeverordnung und dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der jeweils gültigen Fassung.

Das Gesamtmigrat liegt unter dem Grenzwert von 10 mg/dm².

Im Falle von Naturdärmen entsprechen die Produkte in Ihrer Zusammensetzung, ihren Eigenschaften und ihrer Kennzeichnung den Anforderungen der VO EG (Nr.) 852/2005, VO EG (Nr.) 853/2005 und VO EG (Nr.) 854/2005 sowie allen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung.

Der Lieferant bestätigt, dass der Artikel, aus BSE und Scrapie – freien Beständen stammt.

Der Lieferant sichert zu, dass das Produkt in seiner Beschaffenheit nicht verändert wird. Jegliche Änderung ist dem Kunden vorab mitzuteilen. Bevor etwaige Änderungen am Produkt wirksam werden, ist eine Genehmigung der Änderungen vom Kunden einzuholen.

Der Lieferant sichert zu, dass die in dieser Produktspezifikation gemachten Angaben richtig und vollständig sind.

NOBARI-STAR
NATURDARM
IMPORT & EXPORT E.K.

Schulstr. 20 • D-85586 Poing
Tel.: +49-08121/971772

Poing 07.06.2022

Ort, Datum, Unterschrift
-Lieferant-

Datum, Unterschrift
-Kunde-

	Anzahl Seiten: 3	Erstellt:
	Ersetzt Fassung vom:	Genehmigt:
	Freigabe am:	Freigegeben: