

# SPEZIFIKATION



## ZARTIN® Bratzartin

Art-Nr.: 109008

### Produktbeschreibung

ZARTIN® Bratzartin ist ein Lakezusatz für graue Braten. ZARTIN® Bratzartin fördert die saftige und zarte Fleischstruktur, erhält das typische Brataroma und ist volllöslich.

### Inhaltsbestandteile

Würze (Speisesalz), Glukosesirup, Speisesalz, E500 Natriumcarbonat, Aroma (thermisch gewonnenes Reaktionsaroma, Aromaextrakte, Aromastoffe, sonstiges Aroma, Speisesalz, Speisewürze, pflanzliches Fett, Maltodextrin, pflanzliches Öl, Gewürze, Glukose, E414 Gummi Arabicum, Zucker, E330 Citronensäure, E339 Natriumphosphat, E270 Milchsäure, E551 Siliciumdioxid, E262 Natriumacetat, E1518 Glycerintriacetat, Maltol, E325 Natriumlactat, E472c veresterte Mono- und Diglyceride, E341 Calciumphosphat)

### Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Speisesalz, Glukosesirup, Würze, Aroma, ...

### Dosierung

100 g/l Lake

Einspritzmenge 10 % bei 9 %iger Kochsalzlake

### Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

### Sensorische Eigenschaften

Farbe	hellbeige
Geruch	aromatisch, würzig
Geschmack	aromatisch, würzig

### Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

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

### Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 191 kcal / 810 kJ
Fett	ca. 0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 0,1 g
Kohlenhydrate	ca. 35,0 g
davon Zucker	ca. 6,8 g
Eiweiß	ca. 12,3 g
Salz	ca. 47,8 g
Ballaststoffe	ca. 0,4 g
Natrium	ca. 19,1 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, 10 kg

Druckdatum: 03.02.15 ZARTIN® Bratzartin Aktualisiert von: NE Stand: 10.11.14

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 109008

## ZARTIN® Bratzartin

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 - Molkenprotein	<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: 23.02.10 / 16.03.10  
 Erfassung von / Änderung von: IL / NT

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.