

# SPEZIFIKATION



## LÖSIN®

Art-Nr.: 107382

### Produktbeschreibung

LÖSIN® ist ein Weichmacher für Zungen, Schwarten und Kochwasser; es hemmt aber auch die Entwicklung von Bakterien in Schwartenblöcken, löst die Schleimhaut bei Rinder- und Schweinezungen, verringert Kochverluste durch Verkürzung der Brühzeiten bei Rohmaterial für Kochwurst, schützt Pökelgeräte vor Mikroorganismen, hilft beim Brühen von Schweinen, stabilisiert die Farbe der Blutwurst.

### Inhaltsbestandteile

Trinkwasser, E 270 Milchsäure, E 334 Weinsäure, Saccharose, natürliche Aromastoffe

Deklarationsempfehlung lt. LMKV:

Zutaten: ..., Trinkwasser, Säuerungsmittel E 270, E 334, Saccharose, natürliche Aromastoffe, ...

### Dosierung

100-200 g/50 l Kochwasser zum Blanchieren von Kochwurstmaterial,  
200 g/10 l Kochwasser beim Zungen kochen,  
250 g/15 l Wasser zum Schwarten einlegen,  
500 g/50 l kaltes Wasser zum Nachspülen bei Pökelgeräten,  
500 g/100 l Wasser bei Schweine-Brühmaschine,  
200-300 g/100 l Wasser beim Schweine-Brühtrog,  
2,5 g/kg Blutwurst-Gesamtmasse

Nach Entfernen der Zungenschleimhaut die Zunge gut wässern.

### Physikalisch-chemische Daten

Wässrige Lösung der reinen Inhaltsbestandteile in Lebensmittelqualität.

pH-Wert 0,7-1,6

### Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Gesamtkeimzahl < 1.000 KbE/g  
Schimmel/Hefen < 100 KbE/g

### Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 119 kJ / 28 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	ca. 7,0 g
davon Zucker	ca. 6,7 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Ballaststoffe	0 g
Natrium	0 g

### Empfohlene Lagerbedingungen

Lagertemperatur: 10°C – 25°C, trocken und lichtgeschützt lagern. Angebrochene Gebinde sofort verschließen und kühl (ca. 4-7°C) lagern. Ausgegossene Mengen auf keinen Fall in das Gebinde zurückgießen!

### Haltbarkeit bei empfohlenen Lagerbedingungen

18 Monate in der geschlossenen Originalverpackung.

### Standardverpackungen

5 kg, 10 kg, 25 kg, 60 kg, 100 kg, 800 kg

Druckdatum: 12.12.14

LÖSIN®

Aktualisiert von: AL

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

107382

## LÖSIN®

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: 16.03.04 / 11.08.12  
 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.