

**Produktinformation /
Product information**



Artikelnummer / <i>Item number</i>	481197630.xxx
Bezeichnung / <i>Designation</i>	STAR FERMAT PERFEKT
Beschreibung / <i>Description</i> Auf Anfrage kann der Zutaten-Ursprung der gelieferten Charge nachgereicht werden. // The origin of the delivered batches can be given upon request.	Präparat zur Herstellung von Rohwurst / <i>Preparation for production of raw fermented sausage</i>
Verkehrsbezeichnung / <i>Customary name</i>	Rohwurst-Reifemittel mit Gewürzen / <i>Maturing agent for raw fermented sausage, with spices</i>
Hauptanwendungsgebiet / <i>Main application area</i>	Rohwurst / <i>raw fermented sausage</i>
Mögliche Einschränkungen beim Einsatz des Produkts in EU-Ländern / <i>Possible limitations on the use of the product in EU-countries</i>	keine bekannt / <i>not known</i>
Zugabe / <i>Dosage</i>	12 g je kg Wurstmasse / <i>12 g per kg mass</i>
Enthält / <i>Ingredients</i>	Gewürze (mit SENFMEHL), Maltodextrin, Dextrose, Mononatriumglutamat E 621, Aroma, Natriumascorbat E 301, Würze. / <i>spices (with MUSTARD FLOUR), maltodextrin, dextrose, flavour enhancer: monosodium glutamate E 621, aroma, antioxidant: sodium ascorbate E 301, hydrolysed vegetable protein.</i>

Produktinformation / Product information



Deklarationsempfehlung im verzehrsfähigen Endprodukt / *Suggested declaration for consumable finished product*

Die lebensmittelrechtliche Verwendung und Kennzeichnung der durch uns hergestellten und durch unsere Kunden in Verkehr gebrachten Produkte, im Hinblick der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung bzw. Vorschriften, liegt allein in der Verantwortung unserer Kunden. // It is the responsibility of the customer to verify the labeling of the consumable finished product, in accordance with the specific legal requirements of the country.

Gewürze (mit SENFMEHL), Maltodextrin, Dextrose, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Aroma, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat E 301, Würze.

/
spices (with MUSTARD FLOUR), maltodextrin, dextrose, flavour enhancer: monosodium glutamate E 621, aroma, antioxidant: sodium ascorbate E 301, hydrolysed vegetable protein.

Sensorische Merkmale / *Sensory characteristics*

Bei Produkten natürlichen Ursprungs können in geringem Umfang sensorische Schwankungen festgestellt werden. // Due to natural components in the product slight sensorical variations can occur.

Aussehen // appearance: feine Pulvermischung, gelblich-beige
/ *fine powder mixture, yellowish-beige*

Konsistenz // consistency: Frei fallendes Pulver
/ *free falling powder*

Geruch // odor: typisch, ohne Fremdgeruch
/ *typical, without foreign odor*

Geschmack // taste: typisch, ohne Fremdgeschmack
/ *typical, without foreign taste*

Chemische und physikal. Merkmale (berechnet) / *Chemical and physical characteristics (calculated)*

*aus dem Natriumgehalt von Speisesalz, Würze, Hefeextrakt u.a. // from the sodium content of salt, HVP, yeast extract etc.

Feuchtigkeit // Moisture content < 9 %
enthaltene Speisesalz* // Salt content* ca. 1 %

Nährwertangaben (aus Literaturangaben berechnet) / *Nutritional values (calculated from literature)*

** berechnet aus allen Zutaten // calculated from all ingredients

100 g des Produkts enthalten durchschnittlich
/ *100 g of product contain on average*

Energiewert // Energy value [kJ]	1596
Energiewert // Energy value [kcal]	381
Proteine // Proteins [g]	12,1
Kohlenhydrate // Carbohydrates [g]	43,7
davon Zucker // of which sugars [g]	40,3
Fett // Fat [g]	14,3
davon gesättigte Fettsäuren // saturated fatty acids [g]	0,6
Ballaststoffe // Dietary fibres [g]	9,3
Natrium // Sodium [g] **	1,5

Produktinformation / Product information



Mikrobiologische Merkmale / *Microbiological characteristics*

Die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte für Gewürze der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) werden eingehalten. / *The microbiological reference points for spices of the German Society for Hygiene and Microbiology are respected.*

Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen / *Allergen declaration*

(gem. VO (EU) 1169/2011, Anhang II und deren Änderungen // acc. to regulation (EU) 1169/2011, annex II and amendments)

Die Kennzeichnung der kennzeichnungspflichtigen Allergene in unseren Produkten bezieht sich nur auf deren rezeptorischen Zusatz, gemäß Verordnung (EU) 1169/2011, Anhang II. Weitere Informationen zum detaillierten Allergenmanagement entnehmen Sie bitte unserer Kundeninformation (auf Anfrage erhältlich). // The information of the declarable allergens in our products refer to the formula ingredients only, according to Regulation (EU) 1169/2011, annex II. For detailed allergen control information please see our Customer Information document (available on request).

Der Artikel enthält folgende Allergene / *The article contains the following allergens:*

- Senfmehl
/ *mustard flour*

Lagerungs- und Transportbedingungen / *Storage conditions and terms of transport*

Raumtemperatur, dunkel und trocken
/
room temperature, dark and dry

Mindesthaltbarkeit / *Shelf life*

24 Monate, bei einwandfreien Lager- und Transportbedingungen, in ungeöffneten Originalgebinden.
/
24 months, under proper storage and transport conditions, in unopened original packaging.

Verpackungsart / *Packaging material*

Die produktberührenden Verpackungen bestehen aus folgenden Materialien: Polyester, Polyethylen, Polyamid, Polypropylen, Aromasperrschicht EVOH. // The product contact packaging is made of the following materials: polyester, polyethylene, polyamide, polypropylene, aroma barrier EVOH.

Aromaschutzverpackung
/
aroma protection foil

Angaben zur Gentechnik / *Statement on genetics*

Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäß EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003. /
The product does not require labeling according to EC Regulation 1829/2003 and is not subject to EC Regulation 1830/2003.

Der Artikel bzw. einzelne Bestandteile daraus / *The product resp. single components thereof*

- wurde keiner ionisierenden Strahlenbehandlung zur Keimreduzierung unterzogen / *was not subjected to ionising irradiation treatment for the purpose of germ reduction,*

- wurde nicht mit Ethylenoxid oder einem anderen Stoff begast. / *was not fumigated neither with ethylene oxide nor any other gas.*

Lebensmittelrecht und
Lebensmittelsicherheit / *Food regulation and food safety*

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie seinen Folgeverordnungen und Folgerichtlinien in der jeweils gültigen Fassung. Im Herstellprozess ist das HACCP-Konzept als Kontrollsystem auf den Grundlagen des Codex Alimentarius implementiert. /
The product complies with EC law and the German Food, Commodities and Feed Code (LFGB) and its subsequent regulations and guidelines in the current version. In the manufacturing process, the HACCP concept as a control system on the principles of Codex Alimentarius is implemented.

Die vorstehenden Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten. / *The above data correspond to our current knowledge and experience. They are to be regarded as information about our product.*

Version: 10
Erstellt am/durch / *Created on/by:* 18.02.2014 / PSA-Be
Druckdatum / *Printed on:* 15.12.2016

Die Spezifikation ist gültig bis auf Widerruf oder Zusendung einer aktualisierten Version. / *The specification is valid until revoked or submission of an updated version.*

Die Spezifikation wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. / *The specification has been produced electronically and is valid without signature.*