

SPEZIFIKATION



PRIMAL® Frische Zwiebelmettwurst

Art-Nr.: 203522

Produktbeschreibung

PRIMAL® Frische Zwiebelmettwurst ist ein Rohwurststreifemittel mit Umrötehilfsmittel, einer wirksamen Zuckerkombination und der für Zwiebelmettwurst typischen Würznote.

Inhaltsbestandteile

Gewürze, Dextrose, Saccharose, E300 Ascorbinsäure, Speisesalz, E330 Citronensäure, natürliches Aroma (Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe, pflanzliches Öl), E551 Siliciumdioxid

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Gewürze, Dextrose, Saccharose, Antioxidationsmittel E300, Speisesalz, Säuerungsmittel E330, natürliches Aroma oder Aroma,...

Dosierung

10 g/kg Masse

Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

Sensorische Eigenschaften

Farbe	hellbeige
Geruch	aromatisch, würzig
Geschmack	Pfeffer, Zwiebel

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

Gesamtkeimzahl	< 500.000 KbE/g
Hefen / Schimmel	< 50.000 KbE/g
Enterobacteriaceae	< 50.000 KbE/g
Salmonellen ssp.	neg. / 25 g

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 1324 kJ / 312 kcal
Eiweiß	ca. 5,0 g
Kohlenhydrate	ca. 68,6 g
davon Zucker	ca. 65,6 g
Fett	ca. 1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 0,2 g
Ballaststoffe	ca. 4,7 g
Natrium	ca. 1,6 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

Druckdatum: 12.12.14 PRIMAL® Frische Zwiebelmettwurst Aktualisiert von: NE Stand: 15.09.12

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 203522

PRIMAL® Frische Zwiebelmettwurst

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: 08.11.04 / 15.09.12
 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.