

SPEZIFIKATION



SMAK® aromatic

Art-Nr.: 104715

Produktbeschreibung

SMAK® aromatic wird eingesetzt als Geschmacksverstärker für alle Arten von Fleischerzeugnissen. SMAK® aromatic verstärkt den fleischeigenen Geschmack und kann direkt in Bräte eingearbeitet oder über Laken injiziert werden.

Inhaltsbestandteile

E 621 Mononatriumglutamat, Dextrose, Speisesalz, Gewürzextrakte (mit Sellerie), Trennmittel E 551

Deklarationsempfehlung laut LMKV:

Zutaten: ..., Geschmacksverstärker E 621, Dextrose, Speisesalz, Gewürzextrakte (mit Sellerie), ...

Dosierung

1 g/kg Masse bei Wurstwaren, Fleisch- und Wurstkonserven.

5 g/l Lake bei Kochpökelwaren.

Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

pH-Wert (in 1%iger Lösung) ca. 6,9

Sensorische Eigenschaften

Farbe	hellgelb
Geruch	aromatisch
Geschmack	Lauch, Zwiebel

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. 164 kcal / 695 kJ
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	ca. 40,8 g
davon Zucker	ca. 36,4 g
Eiweiß	0 g
Salz	ca. 28,3 g
Ballaststoffe	0 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, 25 kg

Druckdatum: 12.12.14 SMAK® aromatic Aktualisiert von: AL Stand: 14.11.11

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

104715

SMAK® aromatic

Gluten	-	Sojaöl	-
Weizen	-	Rindfleisch	-
Roggen	-	Rind, sonstige	-
Schalen - Krustentiere	-	Schweinefleisch	-
Hühnerei	-	Schwein, sonstige	-
Fisch	-	Geflügelfleisch	-
Erdnüsse	-	Geflügel, sonstige	-
Sojaweiß/-bestandteile	-	Mais	-
Milch - Molkenweiß	-	Kakao	-
Lactose	-	Hülsenfrüchte	+
Nüsse	-	Glutamat (E 621)	+
Sellerie/-öl/-oleoresin	+	Koriander	+
Senf/Senfsamenerzeugnisse/ Senföl/-oleoresin	-	Sojalecithin	-
Sesam/-öl	-	Karotte	-
Sulfit (E 220 - E 228)	-		
Lupine	-		
Weichtiere	-	GMO deklarationsfrei	+

+ ja/enthalten, - nein/nicht enthalten, S Spuren
Fettschrift kennzeichnet **Deklarationspflicht gemäß
 Richtlinien 2007/68/EG und 2000/13/EG**

Erfassung / Änderung: 09.08.04 / 17.06.10
 Erfassung von / Änderung von: D. Lutz / 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.