

SPEZIFIKATION

Super-PÖK® oGAF

Art-Nr.: 101058

Produktbeschreibung

Super-PÖK® oGAF ist ein Umrötehilfsmittel für mit Nitritpökelsalz hergestellte Brühwürste, brühwurstartige Erzeugnisse, Koch- und Rohwürste sowie gegarte Pökelfleischerzeugnisse.

Inhaltsbestandteile

Dextrose, E301 Natriumascorbat

Deklarationsempfehlung lt. LMKV

Zutaten: ..., Dextrose, Antioxidationsmittel E301, ...

Dosierung

2 g/kg	Fleisch- und Fettmenge
1 g/kg	Einlagematerial, Rohwurstmasse und Rohpökelfleisch
10 g/l	Lake bei Kochpökelfleisch mit einer Einspritzmenge von 20 %

Physikalisch-chemische Daten

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

pH-Wert (in 1 %iger Lösung) 6,0 - 8,5

Sensorische Eigenschaften

Farbe	weißlich
Geruch	neutral, arttypisch
Geschmack	fast neutral

Mikrobiologische Daten (Richtwerte)

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

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)

Brennwert	ca. 280 kcal / 1.190 kJ
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	ca. 70,0 g
davon Zucker	ca. 63,7 g
Eiweiß	0 g
Salz	ca. 8,75 g
Ballaststoffe	0 g
Natrium	ca. 3,5 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 Beutel, 10 kg Sack

Allergie- und Inhaltsstoffangaben



ProjektNr - ArtikelNr - MaterialNr 101058

Super-PÖK® oGAF

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: 27.01.04 / 05.08.14
 Erfassung von / Änderung von: D. Lutz / CDö

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.