

Produktspezifikation

Art. Nr.:	M50801
Bezeichnung:	Sahnegeschmack Compound eco
Verkehrsbezeichnung:	Funktionelles Präparat mit würzenden Zutaten zur Herstellung von Würstchen
Dosierung:	7,5 g/kg
Anwendung:	7,5g mit den üblichen Verdickungsmitteln zu Beginn des Herstellungsprozesses hinzufügen.
Lagerbedingungen:	Trocken, verschlossen, wärme- und lichtgeschützt lagern.
Mindesthaltbarkeit:	18 Monate ab Produktionsdatum
Verbrauchsempfehlung nach dem Öffnen:	-
Deklarationsempfehlung:	Stabilisator: E450; Salz, Dextrose, Geschmacksverstärker: E621; Antioxidationsmittel: E316; Aromen, Gewürzextrakte.
Zutaten:	Stabilisator: E450; Salz, Dextrose, Geschmacksverstärker: E621; Antioxidationsmittel: E316; Säureregulator: E500; Aromen, Gewürzextrakte.
Geschmacksprofil:	Markt typisch
Beschaffenheit:	Pulver
Mikrobiologische Werte:	Gesamtkeimzahl < 1x10 ⁶ /g Schimmelpilze < 1x10 ⁵ /g Hefen < 1x10 ⁵ /g Salmonellen nn in 25 g
Durchschnittliche Nährwerte in 100g:	Energie [kJ] 363 Energie [kcal] 86 Fett [g] 1.1 - davon gesättigte Fettsäuren [g] 0.1 Kohlenhydrate [g] 13.9 - davon Zucker [g] 13.8 Eiweiß [g] 4.6 Salz [g] 32.6
Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:	Mit Antioxidationsmittel Mit Geschmacksverstärkern Mit Phosphat Kenntlichmachung bei Fleischerzeugnissen mit einem Gehalt an E338 bis E341, E450 bis E452 gemäß §9 Abs. 1 Nr. 8 ZzuIV
Rückverfolgbarkeit:	Die Rückverfolgbarkeit (aufwärts/abwärts) sämtlicher Produktbestandteile ist anhand der vergebenen Chargennummer und der Artikel Nr. zu jederzeit gegeben.
Bestrahlung:	Wir bestätigen, dass die Produkte und Rohstoffe nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Auch bei unseren Lieferanten lehnen wir dieses Verfahren ab.

Die Nährwertangaben sind unverbindliche Durchschnittswerte und basieren auf Analysen und Werte der Zutaten sowie auf der Grundlage allgemein akzeptierter Daten. Sie beziehen sich auf den Verkaufszeitpunkt des Produktes und haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen. Der Salzgehalt ist gemäß den Bestimmungen der VO (EU) Nr. 1169/2011 auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden und zugesetzten Natriums zurückzuführen.

Naturprodukte unterliegen wetter-, ernte- und anbaubedingten, qualitativen Schwankungen.

Leichte Abweichungen in Farbe, Geruch, Größe, Form, Textur und Konsistenz können daher nicht vollständig ausgeschlossen werden und sind keine Grundlage für Reklamationen.

Wir sind uns unserer Verantwortung hinsichtlich allergen- und intoleranzauslösender Substanzen gegenüber unseren Kunden sehr bewusst. Dem tragen wir durch ein EDV-unterstütztes Rohstoffleitsystem in modernsten geschlossenen Anlagen Rechnung, die in der Branche einzigartig sind.

Produktspezifikation

Dadurch ist es uns möglich Erzeugnisse auf derzeit höchst möglichem technischen Standard herzustellen. Gleichwohl ist bei seriöser Betrachtung eine Kreuzkontamination mit Spuren allergener Stoffe nach Anhang 2 VO (EU) 1169/2011 LMIV nicht vollkommen auszuschließen.

Die Mindesthaltbarkeit des Produktes ist gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe r definiert und wird in Bezug auf die angeführten Lagerbedingungen im geschlossenen Gebinde vorbehaltlich der Hinweise auf naturbedingte Qualitätsschwankungen angegeben. Alle o.g. physikalischen/chemischen Daten sind Durchschnittswerte und haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen. Sie sind unverbindlich und keine Grundlage für gewährleistungs- oder produkthaftungsrechtliche Ansprüche. Diese Spezifikation ersetzt nicht die Wareingangskontrolle des Abnehmers. Das Produkt entspricht bei empfohlener Dosierung über die oben angeführten lebensmittelrechtlichen Quellen hinaus dem geltendem europäischen Lebensmittelrecht.

21.09.2021 08:15:23 - Art.-Nr.: M50801