

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

# Starterkultur Bio-Start Plus

## 2. Verwendung:

Hochkonzentrierte, gefriergetrocknete Mehrstammkulturen zur Herstellung traditionell gereifter Rohwurstsorten, Hauswürstel und Salami. Für eine sichere Reifung, Aromatisierung und Farbstabilisierung, mit mildem, gleichmäßigem Absäuerungsverhalten in den ersten Tagen der Reifung.

## 3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Mozartstraße 37, D-72202 Nagold-Hochdorf.

## 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 130043  
Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

## 5. Eigenschaften:

Textur	(Bindung/Konsistenz)	✓
Farbe	(Farbeinfluss aufs Endprodukt/Farbhaltung)	✓
Geschmacksgebung	(Geschmack/Geruch)	✓
Zertifikate	Halal-geeignet	✓
Weitere Produkteigenschaften	Für Vegane Ernährung geeignet (Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen Ursprungs)	✓

Mindestanzahl von Mikroorganismen:  $9 \times 10^{11}$  / g

## 6. Beschreibung:

Farbe: weiß  
Konsistenz: streufähig  
Geruch: neutral, produktspezifisch  
Geschmack: neutral, produktspezifisch

## 7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Starterkulturen auf Trägerstoff (Maltodextrin\*). (Lactobacillus sakai, Pediococcus pentosaceus, Staphylococcus xylosus, Staphylococcus carnosus, Debaryomyces hansenii).

## 8. Verarbeitungshinweis:

Mit dem Gewürz vermischen oder im lauwarmen Trinkwasser vorlösen. Gleichmäßig im Brät verteilen!

## 9. Dosierung:

1 Beutel Bio-Start Starterkulturen / 100 Kilogramm Wurstmasse

## 10. Chemisch- physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: < 12%

## 11. Mikrobiologische Anforderungen:

Mikrobiologische Kriterien für Gewürze für be- und verarbeitende sowie für verpackende Betriebe – Probenahme und Beurteilung; Gutachtendes Ständigen Hygieneausschusses – "Bundesministerium für Gesundheit und Konsumentenschutz" – GZ 32.028/0-III/B/1b/96 und der EU VO Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.

♦ Staphylococcus aureus	< $10^2$ KBE/g	♦ Sulfitreduz. Clostridien	< $10^4$ KBE/g
♦ Bacillus cereus	< $10^4$ KBE/g	♦ Schimmelpilze	< $10^5$ KBE/g
♦ Escherichia coli	< $10^4$ KBE/g	♦ Salmonellen	neg. in 25g

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 12. Verpackung: gemäß EU VO Nr. 1935/2004

Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!) für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, in stabilen Überkarton-Verpackungen.

13. Allergene: nach VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011	als Komponente	im Betrieb vorhanden*
• Gluten, Gluten haltiges Getreide	negativ	positiv
• Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	negativ	negativ
• Eier und Eierzeugnisse	negativ	positiv
• Fisch und Fischerzeugnisse	negativ	negativ
• Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	negativ	negativ
• Soja und Sojaerzeugnisse	negativ	positiv
• Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	negativ	positiv
• Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss,...)	negativ	negativ
• Sellerie und Sellerieerzeugnisse	negativ	positiv
• Senf und Senferzeugnisse	negativ	positiv
• Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	negativ	negativ
• Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	negativ	positiv
• Lupine und Lupine Erzeugnisse	negativ	negativ
• Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	negativ	negativ

\* die Kreuzkontaminationen mit Allergenen / "carry-over" werden im Rahmen der angewendeten Guten Herstellungspraxis (engl. GMP) ausgeschlossen

- entspricht der VERORDNUNG (EG) Nr. 41/2009 DER KOMMISSION vom 20. Januar 2009 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind.

## 14. GMO:

Das Produkt enthält keine Rohstoffe die einer speziellen Kennzeichnungspflicht nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 unterliegen.

## 15. BESTRAHLUNG:

Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung unterzogen.



## 16. Pestizide, Schwermetalle und Mykotoxine:

Das Produkt entspricht den Vorgaben der Höchstmengen-VO (EG) 396/2005, VO (EG) Nr. 1881/2006.

## 17. KENNZEICHNUNG / RÜCKVERFOLGBARKEIT:

Nach Bedarf kann das Produkt bei der Auszeichnung mit einer einmaligen Chargennummer auf dem Etikett versehen werden, was die Rückverfolgbarkeit und eine eindeutige Chargen-Identifikation jederzeit zulassen würde.

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 18. Lagerung und Haltbarkeit:

- Im ungeöffnetem (oder unmittelbar nach Gebrauch wiederversiegeltem) Beutel, sowie vorgeschriebener Lagerung (nicht über -18°C) ist das Produkt nach Erhalt mindestens 6 Monate lang haltbar.
- Im ungeöffnetem (oder unmittelbar nach Gebrauch wiederversiegeltem) Beutel, bei einer Umgebungstemperatur unter +7°C (Kühlschrank) ist das Produkt nach Erhalt mindestens 4 Wochen lang haltbar.
- Im ungeöffnetem (oder unmittelbar nach Gebrauch wiederversiegeltem) Beutel, bei einer Umgebungstemperatur über +7°C ist das Produkt nach Erhalt mindestens 7 Tage lang haltbar.

Die Qualität der verwendeten Rohstoffe entspricht den Vorschriften der EU (gemäß (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und (EG) Nr.1333/2008 sowie der Richtlinie 95/2/EG über Lebensmittelzusatzstoffe).

Diese Spezifikation entbindet den Verwender nicht von seiner Sorgfaltspflicht zur Prüfung der Zusammensetzung und Dosierung gegenüber länderspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!