

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Schutzkultur Ham-Protect

2. Verwendung:

Hochkonzentrierte, gefriergetrocknete Mehrstammkulturen zur Herstellung traditionell gereifter und/oder geräucherter Rohschinken-Spezialitäten, Speck oder Bacon. Für eine sichere Reifung, Aromatisierung und Farbtintensivierung, ohne ein Absäuerungsverhalten.

3. Hersteller:

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

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 140038
Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

5. Eigenschaften:

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

Mindestanzahl von Mikroorganismen: 9×10^{11} / g

6. Beschreibung:

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

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Starterkulturen auf Dextrose (Wasserfrei). Zusammensetzung im Einzelnen: (Lactobacillus plantarum, Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylosum).

8. Verarbeitungshinweis:

Mit dem Gewürz, Salz und anderen Zutaten gründlich vermischen. Die Fleischteile gründlich, von allen Seiten einreiben. Reifen wie gewohnt.

9. Dosierung:

1 Beutel Ham-Protect Schutzkulturen / 50-100 Kilogramm Fleischmasse.

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 ₂ 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 länder- bzw. produktspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!