

PRODUKT SPEZIFIKATION



1. Produktbezeichnung:

Rindergelatine

2. Verwendung:

Natürliche, feinkörnige Rindergelatine aus Bindegewebsshäuten von Rindern, zur Herstellung von Süßspezialitäten, Aspik-Waren sowie diversen Produkten auf Gelatinebasis.

3. Hersteller/Anbieter:

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

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 130012
Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.
- Halal-Zertifiziert

Verkehrsbezeichnung: Gelatine (Tierart: Rind)

5. Eigenschaften:

Textur	(Bindung/Konsistenz)	✓
Farbe	(Umrötung/Farbhaltung)	✓
Geschmacksgebung	(Geschmack/Geruch)	

6. Beschreibung:

Farbe: creme-weiß
Konsistenz: sehr feines Granulat, ca. 63 µm.
Geruch: fast neutral, produktspezifisch.
pH in 1,0% Lösung: 5,0 - 6,0
Geliefertigkeit: 210-230 Bloom

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Gelatine. Ursprung: Rind.

8. Verarbeitungshinweis:

Im lauwarmen oder heißem Wasser durch langsames einrühren vollständig lösen. Zum verfestigen über mehrere Stunden auf unter +7°C abkühlen lassen.

9. Dosierung:

Unterschiedlich je nach Produkt, Anwendung oder Geschmack.
Richtdosierung:
6,0 – 7,0% für weiche Gelatineprodukte,
8,0 – 9,0% für schnittfeste Gelatineprodukte.
Ab 10% für Bissfeste/Slicerfähige Gelatineprodukte.

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 Überkartonverpackungen.

13. Allergene: nach VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011	als Komponente	im Betrieb vorhanden*
• Gluten, Glutenthaltiges Getreide	negativ	positiv
• Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	negativ	negativ
• Eier und Eierzeugnisse	negativ	positiv
• Fisch und Fischerzeugnisse	negativ	positiv
• 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 Lupineerzeugnisse	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.

18. Lagerung und Haltbarkeit:

Im ungeöffneten Beutel und trockener Lagerung (nicht über 25°C) mindestens 12 Monate 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). Das Produkt ist nicht zum direkten Verzehr geeignet und nur für gewerbsmäßige Verwender vorgesehen. Diese Spezifikation entbindet den Verwender nicht von seiner Sorgfaltspflicht zur Prüfung der Zusammensetzung und Dosierung gegenüber länder- bzw. produktspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!