PRODUKT SPEZIFIKATION

1. Produktbezeichnung:

Rohwurst – Schimmelkultur Edelschimmel

2. Verwendung:

Hochkonzentrierte, gefriergetrocknete Kultur zur Auftragung auf Rohwurst – Produktoberfläche. Enorme Vorteile durch sensorische Aufwertung von traditionell hergestellten Salami, sowie Vermeidung einer Trockenrandbildung und deutliche Aufwertung des Geschmackprofiles durch aktive proteolytische Aktivität.

3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Robert-Bosch-Str. 18, D-72186 Empfingen

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 140058
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)	✓

6. Beschreibung:

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

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Penicillium nalgiovense, Dextrose.

8. Verarbeitungshinweis:

Einen Beutel mit gefriergetrockneter Kultur in 1-2 Liter ca. 20 °C warmes Leitungswasser einmischen und 2 Stunden lang bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend mit Leitungswasser auf 9 bis 11 Liter auffüllen. Der Schimmel wird nach dem Füll- und Akklimatisierungsprozess eingeimpft. Dies geschieht durch Eintauchen, Besprühen oder Duschen. Die Sporensuspension sollte von Zeit zu Zeit umgerührt werden, um ein Absetzen der Sporen zu verhindern. Die Suspension sollte nur am Tage ihrer Zubereitung verwendet werden.

9. Dosierung:

1 Beutel Edelschimmel Reifekultur / 10 Liter Wasser

10. Chemisch- physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit:: < 12%

11. Physiologische Daten

Kulturzusammensetzung	*Penicillium nalgiovense*
Anwendungstemperatur	20-24°C (68-75°F) etwa 72 Stunden lang
Relative Luftfeuchtigkeit	Zu Beginn der Fermentationsperiode höher als 93 % bei mittlerer Luftbewegung
Eigenschaften	Aerob Lipolytisch Proteolytisch

PRODUKT SPEZIFIKATION

12. 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

13. Verpackung: gemäß EU VO Nr. 1935/2004

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

14. 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 (EU) Nr. 609/2013 DER KOMMISSION vom 20. Juli 2016 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind.

15. GMO:

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

16. BESTRAHLUNG:

Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung unterzogen. ✓

17. Pestizide, Schwermetalle und Mykotoxine:

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

18. 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.

19. Lagerung und Haltbarkeit:

Gefriergetrocknete Kulturen mindestens 18 Monate bei empfohlenen Lagerungsbedingungen. Gelagert bei +5 °C max. sechs Wochen 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.

Diese Spezifikation entbindet den Verwender nicht von seiner Sorgfaltspflicht zur Prüfung der Zusammensetzung und Dosierung gegenüber länder- bzw. produktspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!