

## PRODUKT-SPEZIFIKATION

<b>Produktname</b>	<b>Starterkultur SBY76-Q01</b>
<b>Sachbezeichnung</b>	<b>Starterkultur</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>16160</b>

<b>Produktbeschreibung</b>	<p>Für die Produktion von traditionell fermentierten Salami mit zusätzlicher Geschmacksentwicklung und Sicherheit.</p> <p>Die Staphylokokken verbessern die Bildung einer stabilen Farbe, fördern die Aromabildung und unterbinden die Ranzigkeit</p> <p>Die Pediokokken und Laktobazillen kontrollieren den Fermentationsvorgang und führen in Abhängigkeit von der Menge an fermentierbarem Zucker zu einer milden Säuerung. Die Hefe verstärkt die Aromabildung. Wirkt ausserdem zur Hemmung von z.B. Listeria monocytogenes.</p> <p>Als Standarseinsatz ist mit 20g/100kg Fleisch, eine zugesetzte Menge von 10 (7) KbE/g für alle Anwendungen vorgesehen.</p> <p>Die Kultur sollte dem grob zerkleinerten Fleisch frühzeitig im Produktionsprozess zugegeben werden, z.B. zusammen mit Gewürzen und Zucker. Die Temperatur sollte so lange über 20 °C liegen, bis der pH unter 5.3 liegt.</p>
<b>Deklarationsempfehlung</b>	Reifekultur (auf Trägerstoff Dextrose).

Die lebensmittelrechtliche Verwendung und Kennzeichnung der durch uns hergestellten und durch unsere Kunden in Verkehr gebrachten Produkte, im Hinblick der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung bzw. Vorschriften, liegt allein in der Verantwortung unserer Kunden.

## Zusammensetzung

Komponente	Bemerkungen	E-Nr.	Herkunftsland	%
Dextrose	Trägerstoff		IT	
Staphylococcus carnosus			IT	
Staphylococcus xylosus			IT	
Pediococcus pentosaceus			IT	
Lactobacillus sakei			IT	
Debaryomyces hansenii			IT	
<b>Zugabe</b>	20 g = 1 Beutel für 100 kg Gesamtmasse			

## Sensorische Eigenschaften

<b>Konsistenz</b>	Streufähig
<b>Farbe</b>	Beige
<b>Geruch</b>	Arttypisch

## Allergene Zutat(en) laut Rezepturbestandteilen, gemäss aktueller Gesetzgebung (LIV Schweiz Art. 10, Anhang 6 / VO (EU) 1169/2011, Anhang II)

Nr.	Zutreffendes ist anzukreuzen Zutat	Ist in Produkt enthalten		Angabe des Inhaltsstoffs (Typ, Beschreibung)	im Betrieb vorhanden
		Ja	Nein		
1	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)		X		X
8	Hartschalenobst d.h. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
12	Schwefeldioxid u. Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg ausgedrückt als SO <sub>2</sub>		X		X
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
	Zusatzinformationen				
15	Umbelliferen		X		X
16	Koriander		X		X
17	Knoblauch		X		X

<sup>1)</sup> wird im Betrieb verarbeitet, kein Rezeptbestandteil, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

### Chemisch-physikalische Werte

Parameter	Richtwerte
<b>Schwermetalle</b>	
Pb	<1 ppm
Hg	<0.03 ppm
Cd	<0,1 ppm

### Mikrobiologische Daten

Parameter	Toleranzwerte
<b>Enterobacteria</b>	< 10 KBE/g
<b>Salmonella ssp.</b>	nicht nachweisbar in 25g
<b>Schimmel</b>	< 100 KBE/g
<b>Sulfit-red. Bakterien</b>	< 100 KBE/g
<b>Enterococcus spp.</b>	< 1'000 KBE/g
<b>Koagulasepos. Staphylokokken</b>	< 20 KBE/g

## Logistik-Informationen

<b>Verpackung</b>	Alu-Beutel
<b>Lager- und Transportbedingungen</b>	Produkt bei $\leq -18\text{ °C}$ lagern Versand bis zu 14 Tage unter $30\text{ °C}$
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	12 Monate ab Produktion im ungeöffneten Originalgebinde inkl. Transport bis zu 14 Tagen bei Temperaturen unter $30\text{ °C}$
<b>Produktionsland</b>	IT
<b>Zolltarifnummer CH</b> <b>Zolltarifnummer EU</b>	3002.9000 3002909090

## Rückstände, Fremdstoffe und GVO

Es gelten die Toleranz- und Grenzwerte der Schweizerischen VHK und VPRH. Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Die Firma Pacovis AG verwendet weder gentechnologische Verarbeitungsverfahren, noch GVO-Produktionshilfsstoffe. In diesem Produkt sind keine GVO- Erzeugnisse im Sinne von Abschnitt 6 der LGV enthalten. Der Artikel enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäss EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003. Die Firma Pacovis AG ist bemüht, möglichst keine gentechnisch veränderten Rohstoffe einzusetzen. Sollte dies nicht möglich sein, werden wir unsere Kunden frühzeitig informieren. Das Produkt muss nicht gemäss Schweizer LIV Art. 8 und EG-VO 1169/2011, Art. 18 als "Nano" gekennzeichnet werden.

## Hinweis

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes und der EG-Lebensmittel-Basisverordnung (VO [EG] 178/2002). Alle Rohstoffe werden einer Wareneingangsprüfung gemäss HACCP-Konzept unterzogen. Die in der Spezifikation aufgeführten Parameter können bei Stoffen natürlichen Ursprungs erfahrungsgemäss Schwankungsbreiten aufweisen, ohne dass die Funktionalität des Produktes beeinträchtigt ist. Wenn notwendig sind Grenzwerte, bezeichnet mit "max." oder "min.", angegeben. Dosier- und Anwendungsangaben entbinden den Verwender nicht von seiner eigenen Prüf- und Sorgfaltspflicht. Für Schäden, die aus unsachgemässer Lagerung oder Weiterverarbeitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Richtlinien der aktuell gültigen Schweizer und Europäischen Verordnungen.

		Diese Spezifikation wurde elektronisch generiert und ist auch ohne Unterschrift und bis auf Widerruf gültig.			
<b>Erstellt durch</b>	<b>MB</b>	<b>Freigegeben durch</b>	<b>KAB / MB</b>	<b>Ersetzt Dokument vom</b>	<b>26.03.20</b>
<b>Datum</b>	<b>24.03.22</b>	<b>Datum</b>	<b>18.03.24</b>	<b>Revisionstand neu</b>	<b>16160/03</b>

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, CH-5608 Stetten, Telefon +41 (0)56 485 93 93