

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Produktname	Edelschimmel MOLD-600
Sachbezeichnung	Reifekultur
Artikelnummer	2235

Produktbeschreibung	Schimmel für Rohwurst- und Rohschinkenprodukte, welcher eine weisse bis leicht graue Erscheinung der Oberfläche von geschimmelten Rohwürsten erzeugt und ein stark betontes Pilzaroma ergibt. Die Kultur führt während dem Reifeprozess zu einem pH-Anstieg, was zu einem weniger sauren Geschmacksprofil führt.
Deklarationsempfehlung	Edelschimmel für Rohwurst- und Rohschinkenprodukte (auf Träger Saccharose).

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	%
Saccharose	Trägerstoff		DE	
Penicillium nalgiovense	Kultur		DE	
Zugabe	25 g für 10 l Wasser			

Sensorische Eigenschaften

Konsistenz	Pulver
Farbe	Cremerfarbe - weiss
Geruch	Arttypisch

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

Nr.	Zutrat	Ist in Produkt enthalten		Angabe des Inhaltsstoffs (Typ, Beschreibung)	Kontaminationspotential
		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 ₂		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

¹⁾ Kein Rezeptbestandteil, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Eine Spurenkennzeichnung ist freiwillig.

Chemisch-physikalische Werte

Parameter	Richtwerte
Gesamtzellzahl KBE/g	> 1.6E+0.8

Mikrobiologische Daten

Parameter	Toleranzwerte
Salmonella spp.	nicht nachweisbar in 25g
Schimmel	< 100 KBE/g
Hefe	< 100 KBE/g
E. coli	< 100 KBE/g
Koagulasepos. Staphylokokken	< 20 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 10 KBE/g
Enterococcus spp.	< 1'000 KBE/g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25g

Logistik-Informationen

Verpackung	Aluminium-Beutel
Lager- und Transportbedingungen	Produkt bei $\leq -18\text{ °C}$ lagern Ungekühlt bis zu 10 Tage $< 25\text{ °C}$ transportfähig.
Mindesthaltbarkeit	18 Monate ab Produktion im ungeöffneten Originalgebinde
Produktionsland	DE
Zolltarifnummer CH Zolltarifnummer EU	3002.4900 30024900200

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.			
Erstellt durch	PRFE3	Freigegeben durch	SOWI / DAM	Ersetzt Dokument vom	20.07.23
Datum	23.03.26	Datum	21.04.26	Revisionstand neu	2235/03

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