

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Produktname	Transglutaminase Wurstmischung
Sachbezeichnung	Transglutaminase
Artikelnummer	2252

Produktbeschreibung	<p>Enzym zur Proteinvernetzung von Brühwurstwaren.</p> <p>Bei Verwendung in anderen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen gilt folgender rechtlicher Hinweis: Gestützt auf Anhang 2, Teil A, Ziff. 7 der LIV, SR 817.022.16 ist die Sachbezeichnung beim Einsatz von Transglutaminase , sofern es den Anschein erweckt, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch handelt, mit dem Hinweis "aus Fleischstücken zusammengefügt" zu ergänzen.</p> <p>Gemäss der VLtH, SR 817.022.108, Art. 10, Abs. 10 müssen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind, folgenden Hinweis tragen: "Für Personen mit Zöliakie nicht geeignet". Dies gilt nur für Produkte, die keiner Hitzebehandlung unterzogen worden sind und bestimmungsgemäss vor dem Verzehr nicht erhitzt werden müssen. Bei offen angebotenen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen ist der Hinweis schriftlich anzubringen.</p>
----------------------------	---

Zusammensetzung

Komponente	Bemerkungen	E-Nr.	Herkunftsland	%
Maltodextrin	Trägerstoff		FR	99.5
Transglutaminase	Enzym		FR	0.5
Zugabe	0.5 - 2 g/kg Gesamtmasse			

Sensorische Eigenschaften

Konsistenz	Pulver
Farbe	Cremeweiss
Geruch	Neutral

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 ²⁾
		Ja	Nein ¹⁾		
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⁾ Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

²⁾ wird im Betrieb verarbeitet, kein Rezeptbestandteil

Nährwerte

Parameter	Angabe je 100g
Energie	kJ: 1'638 kcal: 385
Fett	Ca.: 0.2 g
Davon gesättigte Fettsäuren	Ca.: 0.1 g
Kohlenhydrate	Ca.: 95.2 g
Davon Zucker	Ca.: 0 g
Ballaststoffe	Ca.: 0.7 g
Eiweiss	Ca.: 0.7 g
Salz	Ca.: 0 g

Mikrobiologische Daten

Parameter	Toleranzwerte
Aerobe mesophile Keime	< 10 ⁶ KBE/g
Salmonella ssp.	nicht nachweisbar in 25g
Schimmel	< 10 ⁴ KBE/g
Hefen	< 10 ⁴ KBE/g
E. coli	< 100 KBE/g
Koagulasepos. Staphylokokken	< 100 KBE/g

Logistik-Informationen

Verpackung	Je nach Gebindegrösse PE-, Alu-Verbundbeutel oder Gewebesack mit PE-Innenbeutel oder PP-Eimer
Lager - und Transportbedingungen	bei $\leq 24^\circ$ und trocken lagern / vor Licht und Nässe schützen
Mindesthaltbarkeit	24 Monate ab Produktion im ungeöffneten Originalgebinde
Produktionsland	FR
Zolltarifnummer CH Zolltarifnummer EU	3507.9090 3507909090

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

		Diese Spezifikation wurde elektronisch generiert und ist auch ohne Unterschrift und bis auf Widerruf gültig.			
Erstellt durch	JAAM	Freigegeben durch	DW / JAAM	Ersetzt Dokument vom	15.04.16
Datum	14.03.19	Datum	15.03.19	Revisionstand neu	2252.1/03

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