PRODUKT-SPEZIFIKATION

Produktname	**Sulzaspik ff hell**		
Sachbezeichnung	**Aspikpräparat**		
Artikelnummer	**2300**	**Rezeptversion**	**M14**

Welche Rezeptversion Sie aktuell im Einsatz haben, sehen Sie auf der Produktetikette gemäss Abkürzung MXX.

Produktbeschreibung	Mischung zur Herstellung von Aspik.
Deklarationsempfehlung	Speisegelatine (Schwein); Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621, E 635; Hefeextrakt; Würze; Dextrose; Karamellzucker; Säuerungsmittel: E 330; Gewürzextrakt.

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**	**%**
Speisegelatine	Schwein		CE, DE	55 - 60
Speisesalz jodiert			CH	20 - 25
Natriumglutamat	Geschmacksverstärker	621	FR, CN	5 - 10
Hefeextrakt			NL, CN	< 5
Würze	Basis Mais		DE	< 5
Dextrose			HU, BE, BG, CN	< 5
Karamellzucker			FR	< 2
Citronensäure	Säuerungsmittel	330	CN	< 2
Dinatrium-5'-ribonucleotid	Geschmacksverstärker	635	TH	< 2
Gewürzextrakt			DE	< 2
Zugabe	70 g/l Wasser			
Hinweis	Für Lebensmittel, begrenzte Verwendung			

Sensorische Eigenschaften

Konsistenz	Streufähig
Farbe	Beige
Geruch	Arttypisch

Allergene Zutat(en) laut Rezepturbestandteilen, gemäss aktueller Gesetzgebung

(LIV Schweiz Art. 10, Anhang 6 / VO (EU) 1169/2011, Anhang II)

	Zutreffendes ist anzukreuzen	Ist in Produkt enthalten		Angabe des Inhaltsstoffs (Typ, Beschreibung)	im Betrieb vorhanden [1)]
Nr.	Zutat	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 SO2		X		X
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
	Zusatzinformationen				
15	Umbelliferen	X		Liebstock	X
16	Koriander		X		X
17	Knoblauch		X		X

[1)] wird im Betrieb verarbeitet, kein Rezeptbestandteil, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

Nährwerte

Parameter	Angabe je 100g
Energie	kJ: 1’003 kcal: 239
Fett	ca.: 0 g
Davon gesättigte Fettsäuren	ca.: 0 g
Kohlenhydrate	ca.: 3.5 g
Davon Zucker	ca.: 3.1 g
Ballaststoffe	ca.: 0.2 g
Eiweiss	ca.: 55.6 g
Salz	ca.: 29.9 g

Mikrobiologische Daten

Parameter	Toleranzwerte
Aerobe mesophile Keime	< 1'000'000 KBE/g
Salmonella ssp.	nicht nachweisbar in 25g
Schimmel	< 10'000 KBE/g
Hefen	< 10'000 KBE/g
E. coli	< 100 KBE/g
Koagulasepos. Staphylokokken	< 100 KBE/g

Logistik-Informationen

Verpackung	Je nach Gebindegrösse: PA/PE-Verbundbeutel, Alu-Verbundbeutel, Gewebesack mit PE-Innenbeutel, PP-Eimer
Lager- und Transportbedingungen	bei <= 24 °C und trocken lagern, vor Licht und Nässe schützen
Mindesthaltbarkeit	12 Monate ab Produktion im ungeöffneten Originalgebinde
Produktionsland	CH
Zolltarifnummer CH **Zolltarifnummer EU**	2106.9095 2106909855

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" gekennzeichne 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 Richtlinen der aktuell gültigen Schweizer und Europäischen Verordnungen.

		Diese Spezifikation wurde elektronisch generiert und ist auch ohne Unterschrift und bis auf Widerruf gültig.			
Erstellt durch	**MIKR**	**Freigegeben durch**	**DAM / MEJ**	**Ersetzt Dokument vom**	**26.08.19**
Datum	**11.05.22**	**Datum**	**20.02.23**	**Revisionstand neu**	**2300.R.M14/04**

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