


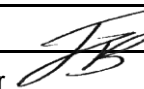

## Produktspezifikation für Naturdärme

1. Allgemeine Informationen			
Kundennummer	50529	Artikelnummer	60166
Artikelbezeichnung	Saitlinge 21/23 Ia		
Ursprung	Australien		
Aufmachung	tubed auf offenen Streifen, 1 Ende pro Streifen, langzügig, 5 Hks im Netz		
Maß pro Hank	100y		
Verpackungseinheit	Eimer, Hobbock		
Primärverpackungsmaterial	Polyethylen (PE)		
Die von uns verwendeten Verpackungen aus PE und HDPE entsprechen der Verordnung (EU) 10/2011.			

2. Ergänzende Produkt - Informationen			
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Rechnungsdatum	90 Tage		
Aufdruck Mindesthaltbarkeitsdatum (Etikettierung)	Tag Monat Jahr		
Temperatur-Bedingungen:	Transporttemperatur (empfohlen)	max. + 10° C	
	Lagertemperatur (empfohlen)	max. + 10° C	
Zutaten:	Naturdarm, Wasser, Salz		
Sensorik:	Geruch:	neutral	
	Farbe:	natur bis creme	
Handhabungshinweis:	Anhaftendes Salz/Lake vor der Verwendung abwaschen. Anschließend den Darm ausreichend einweichen. Die Wassertemperatur sollte dabei +35°C → +37°C betragen.		

3. Chemische und physikalische Kennzahlen	
Vor der Analyse: Anhaftendes Salz abgewaschen, Wasser vom Produkt abgestreift. (Nachfolgende Angaben unterliegen den natürlichen Schwankungen der Rohstoffe.)	
Parameter	Analysenmittelwert
BEFFE-Gehalt	ca. 12%
Protein-Gehalt	ca. 14%
Fett-Gehalt	ca. 1%

4. Mikrobiologische Kennzahlen		
Empfehlung der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie)		
Parameter	Richtwert KBE/g	Grenzwert KBE/g
aerobe mesophile Keimzahl	< 1,0 x 10 <sup>5</sup>	./.
Enterobacteriaceae	< 1,0 x 10 <sup>2</sup>	1,0 x 10 <sup>4</sup>
koagulase-positive Staphylokokken	< 1,0 x 10 <sup>2</sup>	1,0 x 10 <sup>3</sup>
sulfit reduzierende Clostridien	< 1,0 x 10 <sup>2</sup>	1,0 x 10 <sup>3</sup>
Salmonellen	./.	n.n. in 25g

Version 11	erstellt	geprüft	genehmigt
Datum	22.07.2013	22.07.2013	22.07.2013
Unterschrift	Tobias Palmer 	Frank Becker 	Arnd Gelhard 

## Produktspezifikation für Naturdärme

### 5. GVO - Status

Naturdärme sind reine Lebensmittel auf tierischer Eiweißbasis. Sie wurden nicht aus genetisch veränderten Organismen gewonnen gemäß EG 21/2003 vom 17.03.2003, sind nicht kennzeichnungspflichtig nach den EU-Verordnungen EG 1829/2003 und 1830/2003 vom 22.09.2003 zur Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebensmittel.

### 6. Allergenstatus

Zur Zeit sind keine kennzeichnungspflichtigen Allergene, im Sinne der Richtlinie 2000/13/EG, Anhang IIIa und deren beabsichtigten Erweiterungen, bekannt.

Allergene:	Enthalten?	mögliche Kreuzkontamination?
- Glutenhaltige Getreide	nein	nein
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein	nein
- Eier und Eierzeugnisse	nein	nein
- Fisch und Fischerzeugnisse	nein	nein
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein	nein
- Soja und Sojaerzeugnisse	nein	nein
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	nein	nein
- Schalenfrüchte	nein	nein
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	nein
- Senf und Senferzeugnisse	nein	nein
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein	nein
- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l)	nein	nein
- Lupinen	nein	nein
- Weichtiere	nein	nein

### 7. Sonstiges

Sollten inhaltliche Änderungen dieser Spezifikation erforderlich sein, so werden wir Sie hierüber unverzüglich informieren.

Version 11 erstellt

geprüft

genehmigt

Datum	22.07.2013		22.07.2013		22.07.2013	
Unterschrift	Tobias Palmer		Frank Becker		Arnd Gelhard	