



## SPEZIFIKATION – NATURDÄRME

**BEI WARENEINGANG IN DEN FLEISCHVERARBEITENDEN BETRIEB**

**IFS 2.2.3.1**

-1-

**geändert 29.07.2014**

**EG – Zulassungsnummer des Lieferbetriebes:**

EV – 11 – 054 C

**Name und Anschrift des Lieferbetriebes:**

P&T Treiber GmbH & Co. KG  
Am Ochsenhorn 12 ; 68723 Plankstadt

**Warenbezeichnung der gelieferten Naturdärme:**

**SCHWEINEDÄRME gerafft**  
NS-Auslese, Extra langzügig, Nord

**Kaliber / Abmessungen der gelieferten Naturdärme:**

28/30, 30/32, 32/34  
90m

**Artikelnummer der Därme des Lieferbetriebes:**

4718, 4758, 4768, 5368, 5378

**Zutaten bzw. Konservierung der Naturdärme:**

ausschließlich Salz (NaCl) bei trocken  
gesalzener Ware.

**Mikrobiologische Normen:**

a.) Mikrobiologische Werte (KbE – pro Gramm)

**Richtwert:**

**Warnwert:**

Aerobe mesophile Koloniezahl:

< 1 x 10<sup>5</sup>

-----

Enterobacteriaceae :

< 1 x 10<sup>2</sup>

1 x 10<sup>4</sup>

Koagulase-positive Staphylococcus

< 1 x 10<sup>2</sup>

1 x 10<sup>3</sup>

Sulfit reduzierende Clostridien

< 1 x 10<sup>2</sup>

1 x 10<sup>3</sup>

(LMBG § 35 siehe Anhang)

Bacillus cereus

< 1 x 10<sup>4</sup>

1 x 10<sup>5</sup>

Salmonellen in 25g:

nicht nachweisbar

b.) Stichproben: Mischprobe aus mindestens drei Einzelproben. Die Probenentnahme und Untersuchung erfolgt regelmäßig durch ein zugelassenes Institut.

Probenvorbereitung:

- an Därmen haftendes grobsinnlich wahrnehmbares Salz entfernen ( ohne Wasserzugabe)

- füllfertige Därme analysieren wie angeliefert.



-2-

### Sensorik:

Geruch der Naturdärme: Frei von Fäulnis, nicht ranzig, nicht sauer, keine Fremdgerüche. Die typischen Geruchsaspekte unterschiedlicher Provenienzen und Tierarten erlauben keine generelle Festlegung weiterer Kriterien.

### Aussehen:

Je nach Tierart und Provenienz sind die Farbausprägungen unterschiedlich. Eine Festlegung ist nicht möglich. Die Farbskala geht von cremig-weiß hellrosa – bis dunkelgrau. Es ist darauf zu achten, dass die Ware ausreichend gesalzen / aufgelakt ist.

### Haltbarkeit:

Lt. Fleisch-Hygiene-Verordnung sind nur frische, ungesalzene Därme, Mägen oder Blasen gekühlt von dem Herkunftsschlachtbetrieb zu dem Verarbeitungsbetrieb zu befördern. Kapitel VII, Absatz 3 der Richtlinie 77/99 EWG gibt zum Transport von Fleischerzeugnissen an:  
„Fleischerzeugnisse müssen so versandt werden, dass sie während der Beförderung gegen eine Kontamination bzw. eine nachteilige Beeinflussung geschützt sind. Dabei ist der Beförderungsdauer, den verwendeten Beförderungsmitteln und den Witterungsverhältnissen Rechnung zu tragen. Es wird keine Kühlung für den Transport oder die Lagerung von bearbeiteten Naturdärmen gefordert. Bei Raumtemperatur dürfen haltbare Fleischerzeugnisse jedoch auch in aus stabilen sowie leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Baumaterialien bestehenden Lagerräumen gelagert werden, die von der zuständigen Behörde dafür zugelassen wurden.“

### Aufbewahrungsempfehlungen:

- geraffte Ware, in ungesättigter (< 25 Grad )Lake : bei max. + 10° C mindestens 3 Monate mit Darmhilfsmittel

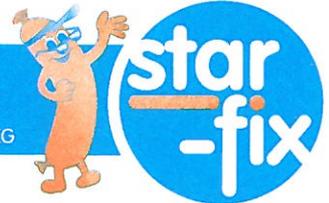
Naturdärme sollten nicht unter 0° C gelagert werden!!!

Import · Export

Individualität ist unsere Stärke

Därme · Casings · Boyaux  
Eigene Sortieranstalt

**P&T Treiber** GmbH & Co. KG



Seit 1885  
ein Begriff  
für füllfertige  
Schweinedärme  
und Saitlinge

P&T Treiber GmbH & Co. KG · Postfach 3069 · 68739 Plankstadt



Am Ochsenhorn 12  
68723 Plankstadt  
Tel. 0 62 02/2 79 90  
Fax. 0 62 02/2 57 19

[www.star-fix.de](http://www.star-fix.de)

[Treiber.GmbH@f-online.de](mailto:Treiber.GmbH@f-online.de)

USt.-IdNr.: DE 144 283 430

St.-Nr.: 43048/00525

IC-Nr.: DE71ZZZ00000180081

-3-

**Verpackung:**

Geeignete Kunststoffbehältnisse, vollständig verschlossen in einwandfreiem und unbeschädigtem Zustand (Kunststofffässer mit innenliegendem PE-Beutel, Kannen, Kübel, Eimer, Säcke, etc.).

**Verarbeitungshinweise** (soweit erforderlich): keine besonderen Hinweise

**Angaben für die Zutatenliste:**

Bei Verwendung von Schafsdünndärmen	:	Saitling
Bei Verwendung aller anderen Naturdärme	:	Naturdarm

**Für den Lieferbetrieb zuständige Behörde, zuständige Stelle für ggf. erforderliche Einfuhruntersuchungen sowie Name des zuständigen Veterinärs:**

Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis, Veterinäramt und Verbraucherschutz  
Adelsförsterpfad 7, 69168 Wiesloch, Deutschland

**Anhang:**

Mikrobiologische Methoden

Bestimmung der kolonienbildenden Einheiten (KBE – Gesamtkeimzahl) Plate Count Agar  
Bebrütung 3 Tage bei 30° C.

Enterobacteriaceen:  
VRBD – Agar mit Überschichtung  
Bebrütung 20 Stunden +/- 2 Stunden bei 30° C.

Staphylococcus aureus  
Baird Parker – Agar  
Bebrütung 48 Stunden bei 37° C

Sulfitreduzierende Clostridien sporen  
Differential reinforced Clostridial Medium MPN Technik  
10 Minuten bei 80° C pasteurisieren  
Bebrütung 5 Tage bei 30° C.

P&T Treiber GmbH & Co. KG  
Plankstadt, 25.11.2014  
Darm - Import / Export  
Am Ochsenhorn 12 • Tel. 0 62 02 / 2 79 90  
68723 Plankstadt  
P&T Treiber GmbH & Co. KG  
i.A. Vanessa Odegaard



Kommanditgesellschaft mit Sitz in Plankstadt,  
Registergericht Mannheim HRA 421152  
Pers. haftender Gesellschafter: P&T Verwaltungs-GmbH  
Sitz in Plankstadt, Registergericht Mannheim HRB 421893

Geschäftsführer: Bernd Wietheger, Sonja Wietheger, Benjamin Wietheger  
Sparkasse Vorderpfalz · Kto. 18 788 · (BLZ 545 500 10) · IBAN DE02 5455 0010 0000 0187 88 · BIC LUHSDE6A  
Sparkasse Heidelberg · Kto. 25 005 554 · (BLZ 672 500 20) · IBAN DE64 6725 0020 0025 0055 54 · BIC SOLADE 31 HDB  
Postbank Ludwigshafen · Kto. 840 674 · (BLZ 545 100 67) · IBAN DE20 5451 0067 0000 8406 74 · BIC PBNKDEFF

