

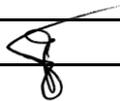
## Produktspezifikation für Naturdärme

1. Allgemeine Informationen			
Kundennummer	50529	Artikelnummer	48068
Artikelbezeichnung	Rinderkappen 130/+		
Ursprung	Brasilien		
Aufmachung	gesalzen		
Tierart	Rind		
Verpackungseinheit	Eimer		
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 Mindeshaltbarkeitsdatum (Etikettierung)	Tag Monat Jahr		
Temperatur-Bedingungen:	Transporttemperatur (empfohlen)	ca. + 10° C	
	Lagertemperatur (empfohlen)	ca. + 10° C	
Zutaten:	Naturdarm, Speisesalz, Wasser		
Sensorik:	Geruch:	natürlich	
	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
Eiweiß-Gehalt	ca. 4,3%
Wasser-Gehalt	ca. 51,5%
Fett-Gehalt	ca. 6,4%
Asche-Gehalt (überwiegend Salz)	ca. 37,6%

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 12	erstellt	geprüft	genehmigt
Datum	25.09.2014	25.09.2014	25.09.2014
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?
- Glutenthaltige 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.

<u>Version 12</u>	<u>erstellt</u>	<u>geprüft</u>	<u>genehmigt</u>
Datum	25.09.2014	25.09.2014	25.09.2014
Unterschrift	Tobias Palmer 	Frank Becker 	Arnd Gelhard 