




Produktspezifikation für Naturdärme

| 1. Allgemeine Informationen | | | |
|---|---|---------------|-------|
| Kundennummer | 50529 | Artikelnummer | 60149 |
| Artikelbezeichnung | Schweinedärme 32/34 | | |
| Ursprung | China | | |
| Aufmachung | tubed auf offenen Streifen, 1 Ende pro Streifen, langzügig 2 Hks im Netz | | |
| Maß pro Hank / Bund | 100y | | |
| Verpackungseinheit | Eimer | | |
| Primärverpackungsmaterial | Polyethylen (PE) | | |
| Die von uns verwendeten Verpackungen aus PE und HDPE entsprechen der Verordnung (EU) 10/2011. | | | |

| 2. Ergänzende Produkt - Informationen | | | |
|---|---|-----------------|--|
| Mindesthaltbarkeitsdatum ab Rechnungsdatum | 90 Tage | | |
| Aufdruck Mindesthaltbarkeitsdatum (Etikettierung) | Tag Monat Jahr | | |
| Temperatur-Bedingungen: | Transporttemperatur (empfohlen) | ca. + 10° C | |
| | Lagertemperatur (empfohlen) | ca. + 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 ⁵ | ./. |
| Enterobacteriaceae | < 1,0 x 10 ² | 1,0 x 10 ⁴ |
| koagulase-positive Staphylokokken | < 1,0 x 10 ² | 1,0 x 10 ³ |
| sulfit reduzierende Clostridien | < 1,0 x 10 ² | 1,0 x 10 ³ |
| Salmonellen | ./. | n.n. in 25g |

| Version 10 | 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 Eiererzeugnisse | 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 10 erstellt

geprüft

genehmigt

| | | | | | | |
|--------------|---------------|--|--------------|--|--------------|--|
| Datum | 22.07.2013 | | 22.07.2013 | | 22.07.2013 | |
| Unterschrift | Tobias Palmer | | Frank Becker | | Arnd Gelhard | |