



Id.-Code: PG_QMF_148_PRO

Ausstellungsdatum: 2.03.2015

angefertigt von: TP

Produktspezifikation für Naturdärme

| 1. Allgemeine Informationen | | | |
|---|---|---------------|-----------|
| Kundennummer | 50819 | Artikelnummer | 40.02.121 |
| Artikelbezeichnung | Schweinedärme 36/38 | | |
| Ursprung | Europa | | |
| Aufmachung | tubed auf offenen Streifen, 1 Ende pro Streifen, 8m/+ 2 Hks im Netz | | |
| Maß pro Hank | 100y | | |
| Tierart | Schwein | | |
| 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 | 365 Tage | | |
| Aufdruck Mindesthaltbarkeitsdatum (Etikettierung) | Tag Monat Jahr | | |
| Temperatur-Bedingungen: | Transporttemperatur (empfohlen) | max. + 10° C | |
| | Lagertemperatur (empfohlen) | max. + 10° C | |
| Zutaten: | Naturdarm, Wasser, Speisesalz | | |
| 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 12 erstellt

geprüft

genehmigt

| | | | | | | |
|--------------|---------------|--|--------------|--|--------------|--|
| Datum | 25.09.2014 | | 25.09.2014 | | 25.09.2014 | |
| Unterschrift | Tobias Palmer | | Frank Becker | | Arnd Gelhard | |


Peter Gelhard

Naturdärme - natural sausage casings - boyaux naturels



Id.-Code: PG_QMF_148_PRO

Ausstellungsdatum: 2.03.2015

angefertigt von: TP

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. Allergene nach EU-Richtlinie 2003/89/EG

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. Informationen zur Tierart




Wir beziehen unsere Naturdärme ausschließlich in von uns kontrollierten Betrieben.

Die Sortierung und Veredelung unseres Warensortimentes erfolgt dazu in nach Tierarten getrennten Arbeitsstätten (workshops).

Aufgrund von Vorprozessen läßt sich das genetische Vorkommen anderer Tierarten nicht vollständig ausschließen, was diesbezüglich zu keiner Beeinflussung der Verzehrbarkeit des Naturdarms führt.

8. 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  |