# PRODUKT-SPEZIFIKATION

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Produktname** | **Hackfleisch-Fix oG** | | |
| **Sachbezeichnung** | **Komplettmischung mit Salz** | | |
| **Artikelnummer** | **F852** | **Rezeptversion** | **M01** |

Welche Rezeptversion Sie aktuell im Einsatz haben, sehen Sie auf der Produktetikette gemäss Abkürzung MXX.

| | |
|---|---|
| **Produktbeschreibung** | |
| **Deklarationsempfehlung** | Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürz); Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Antioxidationsmittel: E 300; Hefeextrakt. |

Die lebensmittelrechtliche Verwendung und Kennzeichnung der durch uns hergestellten und durch unsere Kunden in Verkehr gebrachten Produkte, im Hinblick der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung bzw. Vorschriften, liegt allein in der Verantwortung unserer Kunden.

## Zusammensetzung

| Komponente | Bemerkungen | E-Nr. | Herkunftsland | % |
|---|---|---|---|---|
| Paniermehl hell | Weizenmehl, Speisesalz, Hefe, Gewürze | | DE | 70 - 75 |
| Speisesalz jodiert | | | CH | 15 - 20 |
| Gewürze | Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Macis, Lauch, Muskat, Chili | | CN, ES, ID, IN, VN | 10 - 15 |
| Würze | Basis Mais | | DE | < 2 |
| Ascorbinsäure | Antioxidationsmittel | 300 | CN | < 2 |
| Hefeextrakt | | | NL, CN | < 2 |
| **Zugabe** | 120 g Hackfleisch-Fix in 180 g Wasser geben, 10 min quellen lassen und mit 700g Hackfleisch mischen | | | |
| **Hinweis** | Für Lebensmittel, begrenzte Verwendung | | | |

## Sensorische Eigenschaften

| | |
|---|---|
| **Konsistenz** | Rieselfähig |
| **Farbe** | Hell - beige |
| **Geruch** | Arttypisch |

## Allergene Zutat(en) laut Rezepturbestandteilen, gemäss aktueller Gesetzgebung

(LIV Schweiz Art. 10, Anhang 6 / VO (EU) 1169/2011, Anhang II)

| | Zutreffendes ist anzukreuzen | Ist in Produkt enthalten | | Angabe des Inhaltsstoffs (Typ, Beschreibung) | Kontaminations-potential [1)] |
|---|---|---|---|---|---|
| Nr. | Zutat | Ja | Nein | | |
| 1 | Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse | X | | Weizenmehl | X |
| 2 | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X | | |
| 3 | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X | | X |
| 4 | Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X | | |
| 5 | Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X | | |
| 6 | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X | | X |
| 7 | Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose) | | X | | X |
| 8 | Hartschalenobst d.h. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X | | |
| 9 | Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X | | X |
| 10 | Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X | | X |
| 11 | Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X | | X |
| 12 | Schwefeldioxid u. Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg ausgedrückt als SO2 | | X | | X |
| 13 | Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse | | X | | |
| 14 | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X | | |
| | | | | | |
| | Zusatzinformationen | | | | |
| 15 | Umbelliferen | | X | | X |
| 16 | Koriander | | X | | X |
| 17 | Knoblauch | | X | | X |

[1)] Kein Rezeptbestandteil, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Eine Spurenkennzeichnung ist freiwillig.

## Nährwerte

| Parameter | Angabe je 100g |
|---|---|
| **Energie** | kJ: 1’223 kcal: 289 |
| **Fett** | ca.: 2 g |
| **Davon gesättigte Fettsäuren** | ca.: 0.5 g |
| **Kohlenhydrate** | ca.: 54.4 g |
| **Davon Zucker** | ca.: 4.7 g |
| **Ballaststoffe** | ca.: 5.9 g |
| **Eiweiss** | ca.: 10.7 g |
| **Salz** | ca.: 18 g |

## Mikrobiologische Daten

| Parameter | Toleranzwerte |
|---|---|
| **Aerobe mesophile Keime** | < 1'000'000 KBE/g |
| **Salmonella ssp.** | nicht nachweisbar in 25g |
| **Schimmel** | < 10'000 KBE/g |
| **Hefen** | < 10'000 KBE/g |
| **E. coli** | < 100 KBE/g |
| **Koagulasepos. Staphylokokken** | < 100 KBE/g |

## Logistik-Informationen

| | |
|---|---|
| **Verpackung** | Portionenbeutel 2 - 200g > Material: PET / PE (EVOH)<br>Beutel bis 25kg > Material: PA / PE (EVOH), LDPE oder Gewebesack mit PE-Innenbeutel<br>Eimer 1 - 25kg > Material: PP |
| **Lager- und Transportbedingungen** | bei <= 24 °C und trocken lagern, vor Licht und Nässe schützen |
| **Mindesthaltbarkeit** | 12 Monate ab Produktion im ungeöffneten Originalgebinde |
| **Produktionsland** | CH |

## Rückstände, Fremdstoffe und GVO

Es gelten die Toleranz- und Grenzwerte der Schweizerischen VHK und VPRH. Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Die Firma Pacovis AG verwendet weder gentechnologische Verarbeitungsverfahren, noch GVO-Produktionshilfsstoffe. In diesem Produkt sind keine GVO- Erzeugnisse im Sinne von Abschnitt 6 der LGV enthalten. Der Artikel enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäss EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG -VO 1830/2003. Die Firma Pacovis AG ist bemüht, möglichst keine gentechnisch veränderten Rohstoffe einzusetzen. Sollte dies nicht möglich sein, werden wir unsere Kunden frühzeitig informieren. Das Produkt muss nicht gemäss Schweizer LIV Art. 8 und EG-VO 1169/2011, Art. 18 als "Nano" gekennzeichnet werden.

## Hinweis

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes und der EG-Lebensmittel-Basisverordnung (VO [EG] 178/2002). Alle Rohstoffe werden einer Wareneingangsprüfung gemäss HACCP-Konzept unterzogen. Die in der Spezifikation aufgeführten Parameter können bei Stoffen natürlichen Ursprungs erfahrungsgemäss Schwankungsbreiten aufweisen, ohne dass die Funktionalität des Produktes beeinträchtigt ist. Wenn notwendig sind Grenzwerte, bezeichnet mit "max." oder "min.", angegeben. Dosier- und Anwendungsangaben entbinden den Verwender nicht von seiner eigenen Prüf- und Sorgfaltspflicht. Für Schäden, die aus unsachgemässer Lagerung oder Weiterverarbeitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Richtlinen der aktuell gültigen Schweizer und Europäischen Verordnungen.

| | | |
|---|---|---|
| | Diese Spezifikation wurde elektronisch generiert und ist auch ohne Unterschrift und bis auf Widerruf gültig. | |
| **Erstellt durch** **MIAE**<br>**Datum** **19.06.24** | **Freigegeben durch** **DW / MIAE**<br>**Datum** **28.06.24** | **Ersetzt Dokument vom** **18.06.20**<br>**Revisionstand neu** **F852.R.M01/04** |

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, CH-5608 Stetten, Telefon +41 (0)56 485 93 93