PRODUKT-SPEZIFIKATION

Produktname	**Starterkultur SK 47**
Sachbezeichnung	**Rohwurstreifekultur**
Artikelnummer	**2224**

Produktbeschreibung	Reifekultur zur Herstellung von kurz gereiften Rohwürsten. Die Staphylokokken führen zu einer stabilien Farbbildung, unterstützen die Aromabildung und verhindern Ranzigkeit. Durch die Laktobacillen wird der Fermentationsprozess kontrolliert sowie der Säuregehalt (je nach vorhandenem Zucker) erhöht. Anwendung: 20 g für 100 kg Fleischprodukt, hierbei entspricht die Zugabe 7.5 x 10^6 KBE/g. Die Kultur sollte dem grob zerkleinerten Fleisch frühzeitig zugegeben werden, gemeinsam mit Gewürzen und Zucker. Der End-pH-Wert kann durch die Menge und Art des zugesetzten Zuckers kontrolliert werden. Die Verarbeitungstemperatur sollte über 20 °C liegen, bis der pH-Wert kleiner 5.3 ist.
Deklarationsempfehlung	Rohwurstreifekultur (auf Trägerstoff Maisstärke/Dextrose).

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**	**%**
Maisstärke	Trägerstoff		IT	
Dextrose	Trägerstoff		IT	
Staphylococcus carnosus			IT	
Lactobacillus curvatus			IT	
Zugabe	20 g = 1 Beutel pro 100 kg Rohwurstmasse			

Sensorische Eigenschaften

Konsistenz	Pulver
Farbe	Bräunlich
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		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.

Mikrobiologische Daten

Parameter	Toleranzwerte
Enterobacteriaceae	< 10 KBE/g
Salmonella ssp.	nicht nachweisbar in 25g
Schimmel	< 100 KBE/g
Hefen	< 100 KBE/g
Enterococcus spp.	< 1'000 KBE/g
Koagulasepos. Staphylokokken	< 20 KBE/g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25g
Sulfit-reduzierende Bakterien	< 100 KBE/g

Logistik-Informationen

Verpackung	Alu-Beutel
Lager- und Transportbedingungen	Produkt bei <= -18 °C lagern Versand bis zu 14 Tagen unter 30 °C
Mindesthaltbarkeit	18 Monate ab Produktion im ungeöffneten Originalgebinde inkl. Transport bis zu 14 Tagen bei Temperaturen unter 30 °C
Produktionsland	IT
Zolltarifnummer CH **Zolltarifnummer EU**	3002.4900 3002490020

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" gekennzeichne 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**	**Freigegeben durch**	**SOWI / MIAE**	**Ersetzt Dokument vom**	**13.07.22**
Datum	**30.07.24**	**Datum**	**12.08.25**	**Revisionstand neu**	**2224/02**

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