

<b>Varenr.</b>	I09120	
<b>Varenavn</b>	RFB Pebersalami FB	
<b>Beskrivelse</b>	Til levnedsmidler. Færdigblanding til hurtig fremstilling af skærefast spegepølse med en god og velafrundet smag af krydderier; især grøn peber. Til fremstilling uden brug af klimaanlæg.	
<b>Dosering</b>	3,000 Kg Oksekød + 4,000 Kg Svinekød + 3,000 Kg Rygspæk + 0,006 Kg Rowu Ferm Starterkultur + 0,100 Kg Nitritsalt + 0,230 Kg Kogesalt + 0,300 Kg RFB Pebersalami FB.	
<b>Opbevaring</b>	Opbevares tørt og køligt i tæt lukket emballage	
<b>Holdbarhed</b>	24 måneder fra produktionsdato	
<b>Ingredienser</b>	Dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber 10%, chili, ingefær, koriander), hydrolyseret vegetabilsk protein (raps, majs), antioxidant (E 300, E 330).	
<b>Allergener</b>		
<b>Beskaffenhed</b>	Pulver.	
<b>Mikrobiologiske værdier</b>	Totalkim: <1.000.000 /g Gær/skimmel: <100.000 /g E.Coli: <1.000 /g Salmonella: negativ / 25 g Sulfitreduc. clostridier <1.000 /g	
<b>Næringsindhold pr. 100 gram</b>	Energi	1591.2 KJ
	Kalorier	380 kcal
	Fedt	1.1 g
	-- Heraf mættede fedtsyrer	0.1 g
	Kulhydrat	87.5 g
	-- Heraf sukkerarter	58.8 g
	Kostfibre	0.3 g
	Protein	2.2 g
	Salt	1 g
	Natrium	0.4 g
<b>Sporbarhed</b>	Sporbarheden (op/ned) på alle ingredienser kan til enhver tid findes ved hjælp af det tildelte batchnummer og varenummer.	
<b>Genmodificering (GMO)</b>	Produktet indeholder ikke genmodificerede ingredienser. Produktet er ikke underlagt regulativ (EC) 1829/2003 og regulativ (EC) 1830/2003.	
<b>Bestråling</b>	Vi bekræfter, at produktet ikke er behandlet med ioniserende stråling.	

Alle angivelser er gennemsnitsværdier. De er ikke garanti for egenskaberne og kan ikke danne basis for reklamationer eller produktansvar. Denne specifikation kan ikke erstatte kundens egenkontrol ved modtagelse af varer.

Vi garanterer, at produktet kun indeholder de deklarerede allergene ingredienser. Dog kan vi på trods af grundig hygiejne og produktionskontrol samt kontrol med vores godkendte leverandører ikke garantere, at der ikke har fundet krydskontamination sted. Der er gjort, hvad der er teknisk muligt for at undgå krydskontamination med allergener i produktet.

De anførte oplysninger er angivet ud fra vores bedste tilstedeværende information og kan kun garanteres for ud fra tilgængelig data. Gennem vores kvalitetskontrol system har vi indskærpet overfor vores medarbejdere at de skal være ekstra påpasselige for at undgå krydskontamination.

De bakteriologiske værdier kan kun garanteres inden for rammerne af den statistiske sikkerhed ved vor prøvetagnings procedure ifølge DIN 10 220 (prøvetagning for at teste krydderiers og tilsætningsstoffers kvantitets eller kvalitets karakteristika).

Produktet er ikke en ny type fødevarer eller supplement i henhold til EU vedtægt 258/97 EG og indeholder som ingrediens ikke nye fødevarer.

Alle emballager, som er i direkte kontakt med fødevarer, er i overensstemmelse med EU vedtægt 1935/2004, 2002/72, 10/2011 og er beregnet til det specifikke formål. Tilsvarende dokumenter findes hos Indasia Gewürzwerk GmbH. Produktet er i overensstemmelse med den tyske "Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch" og imødekommer alle juridiske EU regulativer. Risiko for fremmedlegemer

blev vurderet som en del af en risikoanalyse. Specifikke og nyeste procedurer er fastlagt for at minimere risikoen for kontaminering (f.eks. metaldetektorer, magneter, sigter). Vores firma er certificeret i henhold til GFSI standard (Global Food Safety Initiative). Dette produkt er produceret, lagret og transporteret i henhold til denne standard.

14.01.2020 - Art.-Nr.: I09120

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und trägt daher keine Unterschrift. This document was made automatically and is therefore valid without signature. Ce document a ete fait automatiquement et n'a donc pas besoin de signature.

MOGUNTIA FOOD GROUP |  
WWW.MOGUNTIA.COM

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 - D-5S 129  
Mainz

Perlmooserstraße 19 - A-6322 Kirchbichl

Industriestrasse 19 - CH-8625 Gossau ZH

Tel: +49 6131 58360 | Fax: +49 6131 583658

Tel: +43 5332 85550 992 | Fax: +43 5332 85550 35

Tel: +41 43 833 8866 | Fax: +41 43 833  
8860

E Mail: moguntia@moguntia.de

E-Mail: moguntia@moguntia.at

E-Mail: moguntia@moguntia.ch

