

Varenr.	I19900	
Varenavn	Rowu® Ferm Westfalenlob® Starterkultur	
Beskrivelse	Til Levnedsmidler. Aktiv bakteriekultur som anvendes, hvis man ønsker en hurtig og kontrolleret modningsporces for spegepølser. Anvendes til alle former for frementerede kød produkter	
Dosering	30 G/50 KG.	
Opbevaring	Produktet kan transporteres ved stuetemperatur. Opbevares ved -18°C efter modtagelse.	
Holdbarhed	24 måneder fra produktionsdato	
Ingredienser	Bærestof: Dextrose Bakterie stammer: Staphylococcus carnosus 30%, Staphylococcus xylosus 30%, Pediococcus pentosaceus 40%	
Allergener		
Beskaffenhed	Pulver.	
Mikrobiologiske værdier	Totalkim: >100.000.000.000 /g Gær/skimmel: negativ E.Coli: negativ Salmonella: negativ / 25 g	
Næringsindhold pr. 100 gram	Energi	0 KJ
	Kalorier	0 kcal
	Fedt	0 g
	-- Heraf mættede fedtsyrer	0 g
	Kulhydrat	0 g
	-- Heraf sukkerarter	0 g
	Kostfibre	0 g
	Protein	0 g
	Salt	0 g
	Natrium	0 g
Sporbarhed	Sporbarheden (op/ned) på alle ingredienser kan til enhver tid findes ved hjælp af det tildelte batchnummer og varenummer.	
Genmodificering (GMO)	Produktet indeholder ikke genmodificerede ingredienser. Produktet er ikke underlagt regulativ (EC) 1829/2003 og regulativ (EC) 1830/2003.	
Bestråling	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.: I19900

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

