



Varenr.	I17720	
Varenavn	Rowu®GDL til Peberbidder	
Beskrivelse	Til levnedsmidler. Begrænset anvendelse. Til fremstilling af mini salami med en aromatisk pebersmag. Med den beregnede mængde GdL opnår man en hurtig modningsproces uden brug af klimaanlæg.	
Dosering	15-20 G/KG.	
Opbevaring	Opbevares tørt og køligt i tæt lukket emballage	
Holdbarhed	24 måneder fra produktionsdato	
Ingredienser	Surhedsregulerende middel (E 575), LAKTOSE, krydderier (peber, ingefær, koriander, SENNEP), dextrose (hvede), antioxidant (E 300, E 330, E 316), hydrolyseret vegetabilsk protein (raps, majs).	
Allergener	Sennep Mælk	
Beskaffenhed	Pulver.	
Mikrobiologiske værdier	Totalkim: <1.000.000 /g Gær/skimmel: <100.000 /g E.Coli: <1.000 /g Salmonella: negativ / 25 g Sulfitreduc. clostridier <1.000 /g	
Næringsindhold pr. 100 gram	Energi	1534.9 KJ
	Kalorier	366.5 kcal
	Fedt	1.4 g
	-- Heraf mættede fedtsyrer	0.1 g
	Kulhydrat	82.5 g
	-- Heraf sukkerarter	39.7 g
	Kostfibre	0.6 g
	Protein	3 g
	Salt	2.4 g
	Natrium	1 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 g

Cookie indstillinger

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.

28.02.2021 - Art.-Nr.: I17720

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

MOGUNTIA FOOD GROUP | WWW.MOGUNTIA.COM

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 - D-55 129 Mainz
Tel: +49 6131 58360 | Fax: +49 6131 583658
E Mail: moguntia@moguntia.de

Perlmooserstraße 19 - A-6322 Kirchbichl
Tel: +43 5332 85550 992 | Fax: +43 5332 85550 35
E-Mail: moguntia@moguntia.at

Industriestrasse 19 - CH-8625 Gossau ZH
Tel: +41 43 833 8866 | Fax: +41 43 833 8860
E-Mail: moguntia@moguntia.ch