

Produktspezifikation

Erfstadt, 09.06.2017

Artikel-Nr. 46157-00 Monzinger Gelatine 140 Bloom (04333)

Speisegelatine - Zulassungs-Nr. DE RP-EV-11-002 G

1. Angaben zum Produkt	Verwendungszweck: Dosiervorschlag: Abpackung: Art der Verpackung:	Lebensmittel nach Rezeptur 25 kg Papiersack
2. Lagerbedingungen	Temperatur: Luftfeuchte: Haltbarkeit:	10 - 20 °C 40 - 70 % 5 Jahre in ungeöffneter Originalverpackung
3. Inhaltsstoffe (in absteigender Reihenfolge)	Speisegelatine - Typ A	
4. Deklarationsempfehlung für das verzehrfertige Endprodukt	Gelatine	
5. Sensorik	Aussehen: Farbe: Geruch: Geschmack:	Pulver hell neutral neutral
6. Mikrobiologische Werte	Gesamtkeimzahl: Salmonellen: Staphylococcus aureus: Hefen und Schimmel:	< 10 ³ / 1 g (Ph.Eur.) n.n. / 25 g (DIN/ISO 6579) n.n. / 5 g (Ph.Eur.) < neg. / 1 g (Ph.Eur.)

Artikel-Nr. 46157-00 Monzinger Gelatine 140 Bloom (04333)

7. Chemisch physikalische Werte	Bloomzahl:	140
	Feuchtigkeit:	max. 10 % (berechnet)
	pH:	5 - 6 (1 %-ig in Wasser)
8. Nährwerte im Durchschnitt	Kohlenhydrate:	0 g / 100 g
	organische Säuren:	0 g / 100 g
	Fett:	0 g / 100 g
	Eiweiß:	85 g / 100 g
	Brennwert:	1435 kJ / 100 g
	Brennwert:	343 kcal / 100 g
	Natrium:	0 g / 100 g
	NaCl:	0 g / 100 g
	Zucker:	0 g / 100 g
	Ballaststoffe:	0 g / 100 g

Artikel-Nr. 46157-00 Monzinger Gelatine 140 Bloom (04333)

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß der LMIV VO 1169/2011

Nr.	Allergen	Enthalten...		Kommentar
		nein	ja	
1	Glutenhaltige Getreide & -erzeugnisse	x		
2	Krebstiere & -erzeugnisse	x		
3	Eier & -erzeugnisse	x		
4	Fisch & -erzeugnisse	x		
5	Erdnüsse & -erzeugnisse	x		
6	Soja & -erzeugnisse	x		
7	Milch & -erzeugnisse	x		
8	Schalenfrüchte & -erzeugnisse	x		
9	Sellerie & -erzeugnisse	x		
10	Senf & -erzeugnisse	x		
11	Sesamsamen & -erzeugnisse	x		
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l ausgedrückt als SO ₂	x		
13	Lupine & -erzeugnisse	x		
14	Weichtiere & -erzeugnisse	x		

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß ALBA-Liste (2011)

Nr.	Allergen	Enthalten...		Kommentar
		nein	ja	
1.0	Gluten	x		
1.1	Weizen	x		
1.2	Roggen	x		
1.3	Gerste	x		
1.4	Hafer	x		
1.5	Dinkel	x		
1.6	Kamut	x		
2.0	Krebstiere	x		
3.0	Ei	x		
4.0	Fische	x		
5.0	Erdnüsse	x		
6.0	Soja	x		
7.0	Milch	x		
8.0	Nüsse (Schalenfrüchte)	x		
8.1	Mandeln	x		
8.2	Haselnüsse	x		
8.3	Walnüsse	x		
8.4	Cashewnüsse	x		
8.5	Pekanüsse	x		
8.6	Paranüsse	x		
8.7	Pistazien	x		
8.8	Makadamia- / Queenslandnüsse	x		
9.0	Sellerie	x		
10.0	Senf	x		
11.0	Sesamsamen	x		
12.0	Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, ausgedrückt als SO ₂	x		
13.0	Lupinen	x		
14.0	Weichtiere	x		

Nr.	Zusätzliche Allergene	Enthalten...		Kommentar
		nein	ja	
15.0	Laktose	x		
16.0	Kakao	x		
17.0	Glutamat (E620 – E625)	x		
18.0	Huhn	x		
19.0	Koriander	x		
20.0	Mais	x		
21.0	Hülsenfrüchte	x		
22.0	Rindfleisch	x		
23.0	Schweinefleisch		x	Gelatine
24.0	Karotten	x		

Artikel-Nr. 46157-00 Monzinger Gelatine 140 Bloom (04333)

Kreuzkontamination

Wir haben die Möglichkeit einer Kreuzkontamination unserer Produkte durch Allergene während des Produktionsprozesses eingehend geprüft. Die Rohstoffe mit allergieauslösenden Inhaltsstoffen wurden identifiziert und dokumentiert.

Wir produzieren gemäß unserem implementierten HACCP-System. Zur Vermeidung von Kreuzkontamination ist ein Reinigungsprogramm für alle Produktlinien installiert, wobei den produkttypischen Besonderheiten eines jeden Rohstoffes Rechnung getragen wird. Vor Produktwechsel werden die Produktionsanlagen gründlich gereinigt. Unsere Mitarbeiter in der gesamten Supply Chain sind im Umgang mit allergieauslösenden Materialien geschult.

Gentechnik

Das vorliegende Produkt enthält keine Rohstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen i. S. der Richtlinie 2001/18/EG i. d. g. F. gewonnen werden.

Lebensmittel, die unter Verwendung des vorliegenden Produktes hergestellt werden, unterliegen somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 vom 22.09.2003.

Ionisierende Strahlung und Begasung

Unsere Produkte sowie deren Zutaten wurden nicht mit ionisierender Strahlung oder Ethylenoxid behandelt.

Nanotechnologie

Unsere Produkte enthalten laut unseren Lieferanten keine Nanotechnologie.

Die Reinert Gruppe Ingredients GmbH liefert Zusatzstoffe und Gewürzmischungen, die ausschließlich für die Weiterverarbeitung gemäß Spezifikation und nicht für den direkten Verzehr bestimmt sind.

Sollten die in der Produktspezifikation enthaltenen Daten nicht eingehalten sein, beschränkt sich die Haftung der Reinert Gruppe auf Ersatzlieferung oder Erstattung des Kaufpreises.

Dieses Dokument wird maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Reinert Gruppe Ingredients GmbH
Erfstadt, 09.06.2017