

Produktspezifikation

Artikel-Nr. 46157-50 Speisegelatine Rind - 140 Bloom

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

1. Angaben zum Produkt	Verwendungszweck: Dosiervorschlag: Höchstmengenbeschränkung: Abpackung: Art der Verpackung:	Lebensmittel nach Rezeptur quantum satis 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 B	
4. Deklarationsempfehlung für das verzehrfertige Endprodukt (gem. 1332/2008, 1333/2008, 1334/2008 und 1169/2011)	Gelatine - Typ Rind <i>Bitte beachten Sie die für die jeweils vorgesehene Verwendung geltenden lokalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.</i>	
5. Sensorik	Aussehen: Farbe: Geruch: Geschmack:	Pulver hell neutral neutral
6. Mikrobiologische Werte (entsprechen den DGHM- Richt- und Warnwerten, Stand 12.17)	Gesamtkeimzahl: Salmonellen: Hefen und Schimmel: Escherichia coli: Präsumtive Bacillus cereus: Clostridium perfringens:	< 10 ³ KBE / 1 g (ASU § 64 LFGB L 00.00.88-1/-2, mod. PCA/30°C/48h) n.n. / 25 g (ASU § 64 LFGB L 00.00-98 (PCR), PW/37°C/18-22h) < 500 KBE / 1 g (ASU § 64 LFGB L 01.00-37YGC/ 25°C/72-120h) ≤ 10 ³ KBE / 1 g (ASU § 64 LFGB L 01.00-3, mod. Rapid E.coli/37°C/24h) ≤ 10 ³ KBE / 1 g (ASU § 64 LFGB L 00.00-33, MYP/30°C/24-48h) ≤ 10 ³ KBE / 1 g (ASU § 64 LFGB L 00.00-57, mod. TSC/37°C/24-48h)

Artikel-Nr. 46157-50 Speisegelatine Rind - 140 Bloom

7. Chemisch physikalische Werte	Bloomzahl:	140 +/- 10	
	Feuchtigkeit:	max. 10 % (berechnet)	
	pH:	5 - 6 (1 %-ig in Wasser)	
8. Nährwerte im Durchschnitt	Brennwert:	1435	kJ / 100 g
	Brennwert:	343	kcal / 100 g
	Fett:	0	g / 100 g
	Kohlenhydrate:	0	g / 100 g
	Zucker:	0	g / 100 g
	Ballaststoffe:	0	g / 100 g
	Eiweiß:	85	g / 100 g
	NaCl (berechnet aus Natriumgehalt x 2,5):	0	g / 100 g
	Natrium:	0	g / 100 g
	organische Säuren:	0	g / 100 g
9. Angaben zur Produkteignung bei spezieller Ernährung			
Das Produkt entspricht der vegetarischen* Ernährung	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Das Produkt entspricht der veganen** Ernährung	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Das Produkt entspricht den islamischen Speisegesetzen	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Halal-Zertifikat liegt vor	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
* Definition vegetarische Ernährung: Ernährungsform, bei der ausschließlich pflanzliche Lebensmittel, Milch-, Eiprodukte und Honig verzehrt werden.			
** Definition vegane Ernährung: Ernährungsform, bei der ausschließlich pflanzliche Lebensmittel verzehrt werden.			

Artikel-Nr. 46157-50 Speisegelatine Rind - 140 Bloom

Im Produkt enthaltene 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 Sulfit	x		
13	Lupine & -erzeugnisse	x		
14	Weichtiere & -erzeugnisse	x		

Am Standort vorhandene Allergene

- Glutenhaltige Getreide & -erzeugnisse
- Eier & -erzeugnisse
- Fisch & -erzeugnisse
- Soja & -erzeugnisse
- Milch & -erzeugnisse
- Sellerie & -erzeugnisse
- Senf & -erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfit
- Lupine & -erzeugnisse

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 Kreuzkontaminationen sind folgende Maßnahmen installiert: entsprechende Produktionsreihenfolge, Zwischenreinigung der Produktionslinien, separate Lagerung allergenhaltiger Rohstoffe und Schulungen der Mitarbeiter über die gesamte Supply Chain.

Trotz größter Sorgfalt und der oben aufgeführten, implementierten Maßnahmen können wir mögliche Kreuzkontaminationen mit den oben genannten Allergenen nicht hundertprozentig ausschließen. Durch diese Maßnahmen wird das Risiko jedoch auf ein Minimum reduziert und überschreitet nicht die deklarationspflichtigen Mengen eines Allergens.

Artikel-Nr. 46157-50 Speisegelatine Rind - 140 Bloom

Gentechnik

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

Allgemeine rechtliche Konformität

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns vertriebenen Produkte den zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen und für die menschliche Ernährung geeignet sind.

Die Inhalte der Spezifikation entsprechen unserem Kenntnisstand bei der Erstellung, sie befreien den Kunden nicht von eigenen Prüfungspflichten. Die Deklarationsempfehlung gilt nur für das auf diesem Formular spezifizierte Erzeugnis (siehe Verwendungszweck) und die entsprechende Verwendung des Produkts. Ab Annahme der gelieferten Ware ist der Kunde selbst für das Produkt verantwortlich. Die Auslegung der Regelungen in dieser Spezifikation und jegliche Streitigkeit im Zusammenhang mit diesen unterfallen dem in Deutschland jeweils geltenden Recht und Rechtsverständnis.

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