

## Salamiblanding nr. 515 m farve - 370 gr

Varenr.: 91104515

Solina Denmark  
Niels Bohrs Vej 55, Stilling  
DK-8660 Skanderborg

Tel. +45 86 29 11 00  
Email: info@solina-group.dk  
CVR/VAT no: DK 34 07 74 44

### Pakning:

5 ps pr karton

### Beskrivelse:

Krydderi- og hjælpepestofblanding til fremstilling af salamipølse

Vejledende deklARATION på færdigvare. Det er brugers fulde ansvar, at færdigvaren deklarerer korrekt ud fra databladets samlede informationer

**Soyaprotein**, surhedsregulerende midler: E575, E301 krydderier, glucosesirup, dextrose, hvidløg, farvestof: E120

### Typiske analyser:

De anførte værdier er af orienterende karakter.  
Analyser af enkeltprøver og undersøgelser foretaget over en længere periode/flere partier kan afvige fra det anførte.

#### Næringsindhold g/ 100 g:

Energi	: 1205 kJ ( 287 kcal )
Fedt	: 7,5
- heraf mættede fedtsyrer : 1.2	
Kulhydrat	: 34.6 excl. fibre
- heraf sukkerarter : 15.8	
Kostfibre	: 9,9
Protein	: 15,2
Salt	: 0,55

#### Bakteriologi:

Total kim	-/g :	< 2000000
Gær	-/g :	< 100000
Skimmel	-/g :	< 100000
Coliforme 37 °C	-/g:	< 1000
Salmonella	:	Negativ / 25 g

#### Typiske værdier

### Produktets anvendelse:

Anvendes til 6 kg frosset kød, 4 kg frosset spæk, 245 gr salt, 105 gr nitratsalt (eller saltblanding III)

"Til levnedsmidler begrænset anvendelse"

Tilsigtet anvendelse: Det er kundens ansvar, at foretage risikovurdering af produktet, samt anvendelighed i forhold til gældende lovgivning i relation til den tilsigtede applikation.

### Opbevaring:

Opbevares tørt og ikke i direkte sollys

Holdbarhed: 24 måneder

- angivet som: Bedst før udgangen af:

**Produktionsland:** Danmark

**Emballage type:** Alu-pose

## Salamiblanding nr. 515 m farve - 370 gr

Varenr.: 91104515

Solina Denmark  
Niels Bohrs Vej 55, Stilling  
DK-8660 Skanderborg

Tel. +45 86 29 11 00  
Email: info@solina-group.dk  
CVR/VAT no: DK 34 07 74 44

### Ingredienser :

#### **Soyaprotein**

Glucono-delta-lacton (E575)

krydderier (peber, enebær, hvidløg)

glucosesirup/kartoffel

dextrose/hvede

natriumascorbat (E301)

farvestoffer (carmin E120 (0,21%) , bærestof: dextrose/hvede, surhedsregulerende middel: E500)

Krydderier: peber, enebær, hvidløg

### GMO status:

\* Indeholder ingen bestanddele (ingredienser, tilsætningsstof, aroma o.l.) fremstillet ud fra genetisk modificeret råvare.

\* Varen kræver ikke deklaration af GMO i henhold til EU-lovgivning.

\* Varen indeholder bestanddele fremstillet ved processer der involverer gen teknologi (enzymer/mikroorganismer).

Produktet eller indgående bestanddele er IKKE behandlet med ioniserende stråling

### Allergen information:

Indgår i produktet + =JA: indgår - =NEJ: indgår IKKE

Glutenholdige kornprodukter og produkter på basis heraf: - Dextrose/hvede (\*)

Krebsdyr og produkter på basis af krebsdyr: -

Æg og produkter på basis af æg: -

Fisk og produkter af fisk: -

Jordnødder og produkter på basis af jordnødder: -

Soja og produkter på basis af soja: +

Mælk og produkter på basis af mælk (Herunder laktose): -

Nødder og produkter på basis af nødder: -

Selleri og produkter på basis af selleri: -

Sennep og produkter på basis af sennep: -

Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø: -

Svovldioxid og sulfitter i koncentrationer > 10 mg/kg.: -

Bløddyr: -

Lupin: -

Der er gjort, hvad der er teknisk muligt for at undgå krydskontamination af ovenstående allergener i produktet.

(\*) Hvedebaseret glucosesirup, herunder dextrose, og maltodextrin er undtaget fra mærkning som fødevarerallergener i EU.

Produktet er i overensstemmelse med relevant, gældende EU lovgivning på leveringstidspunktet.

Produktet er ikke behandlet med ioniserende stråling.

**Varen metaldetekteres ikke hos Solina.**

**Varen sikres mod fremmedlegemer på råvareniveau samt ved Solinas interne rutiner.**

Det er kundens ansvar, at foretage risikovurdering af produktet, samt anvendelighed i forhold til gældende lovgivning i relation til den tilsigtede applikation.

Solina Danmark kan ikke gøres ansvarlig for fejl og mangler i det færdige produkt som følge af forkert eller mangelfuld vurdering / risikovurdering i forhold til de givne informationer, almen fødevarer kendskab og almenne hygiejniske principper.