

Spegepølsebl. m/ fermenteret smag.

Varenr.: **91104524**

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:

En smags- og hjælpestofblanding til spegepølse

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

Surhedsregulerende midler (E575, E301), dextrose, stivelse, salt, krydderier, aroma, krydderiekstrakter

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 : 865 kJ (206 kcal)
Fedt : 1,6
- heraf mættede fedtsyrer : 0.7
Kulhydrat : 43.5 excl. fibre
- heraf sukkerarter : 18.8
Kostfibre : 4,7
Protein : 1,7
Salt : 16,3
Tilsat fosfat : 0
Transfedt % i olie / fedt: <0,5

Bakteriologi:

Total kim -/g : < 100000
Gær -/g : < 1000
Skimmel -/g : < 1000
Coliforme 37 °C -/g : < 100
Salmonella : Negativ / 25 g

Typiske værdier

Produktets anvendelse:

3 kg oksekød 3% fedt - 4 kg skinkekød 3% fedt - 3,0 kg rygspæk - 245 g salt - 105 g nitritsalt (eller saltblanding III) - 30 g fennikelfrø hel.

"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

Spegepølsebl. m/ fermenteret smag.

Varenr.: 91104524

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 :

Glucono-delta-lacton E575
dextrose/hvede
stivelse/majs
salt
krydderier
aroma (aroma stoffer, aromapræparat, naturlig aroma, tekniske hjælpestoffer: maltodextrin/kartoffel, arabisk gum E414, vegetabilsk olie/(kokos, palme), glyceryltriacetat E1518)
natriumascorbat E301
krydderiekstrakter (oleoresin, emulgator: mono og diglycerider af fedtsyrer E471, bærestof: vegetabilsk olie/solsikke)

Krydderier: peber, koriander

Ekstrakter: muskatnød, muskatblomme

aroma: kød

GMO status:

- * Indeholder ingen bestanddele (ingredienser, tilsætningsstof, aroma o.l.) fremstillet ud fra genetisk modificeret råvare.
- * Soya og majs baserede bestanddele er udelukkende fra "non GMO" / traditionelt dyrket 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:	-
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.

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 almene hygiejniske principper.