

## Rullemix nr. 766

Varenr.: 91110766

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:

6 kg pr karton

### Beskrivelse:

smags- og hjælpestofblanding til brug ved fremstilling af rullepølse

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

Salt, løg, gelatine, krydderier, dextrose, antioxidanter (E330).

### 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	: 1032 kJ ( 246 kcal )
Fedt	: 2,3
- heraf mættede fedtsyrer : 0.3	
Kulhydrat	: 30.6 excl. fibre
- heraf sukkerarter : 16.6	
Kostfibre	: 7,6
Protein	: 21,5
Salt	: 28,7
Tilsat fosfat	: 0

#### Bakteriologi:

Total kim	-/g :	< 2000000
Gær	-/g :	< 10000
Skimmel	-/g :	< 10000
Coliforme 37 °C	-/g:	< 1000
Salmonella	:	Negativ / 25 g

### Produktets anvendelse:

**Bemærk rulle-mix skal blandes med salt og nitritsalt inden brug.**

**Rå rullepølse:** Blandingsforhold: 6,0 kg rullemix, 1,6 kg nitritsalt og 2,4 kg vacuumsalt.

Tilskær et fersk slag, drys det jævnt med rulle-mix blandet med nitritsalt/salt, drys også mellem indlæg. Der skal bruges 100g rulle-mix blandet med nitritsalt/salt til 1,5 kg slag/indlæg.

Vær meget opmærksom på at overholde mængdeforholdene.

Slaget rulles og snørres eller stoppes i net-tarm. Lad rullepølsen tør-salte i kølerum i min 24 timer.

"Til brug i levnedsmidler"

Tilsigtet anvendelse: Produktet kan anvendes til produktion af fødevarer og/eller direkte til madlavning - under hensyntagen til almene hygiejne- og tilberedningsmetoder.

### Opbevaring:

Opbevares tørt og ikke i direkte sollys

Holdbarhed: 24 måneder

- angivet som: Bedst før udgangen af:

**Emballage type:** PE-plastpose

## Rullemix nr. 766

Varenr.: 91110766

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 :

Salt, løg, gelatine/svin, krydderier (koriander, peber, allehånde, ingefær, nellike), dextrose, antioxidanter (E330)

### GMO status:

- \* Indeholder ikke levnedsmiddelingredienser fremstillet ud fra genetisk modificeret råvare.
- \* Indeholder ikke genetisk modificeret materiale (protein, DNA).
- \* Varen kræver ikke deklaration af GMO i henhold til EU-lovgivning.
- \* Der er ikke benyttet genteknologi (enzymmer/mikroorganismer) ved fremstillingsprocesserne af de indgående bestanddele.

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.

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.