



Produktspezifikation

Allgemeine Angaben	
Artikelnummer	443710
Produktbezeichnung	Nuba-Meatprot CL/AF
Verkehrsbezeichnung	Verdickungsmittel
Beschreibung	Geschmacksneutraler, feinpulvriger Fett- und Wasseremulgator, ohne deklarationspflichtige Allergene, mit sehr guten funktionellen Eigenschaften für Brühwurst und Kochpökelfleischwaren. Nuba-Meatprot CL/AF reduziert Kochsaftverluste, sorgt für einen guten Zusammenhalt der Fleischstücke und verleiht dem Endprodukt eine verbesserte Schnittfestigkeit und Konsistenz.
Verwendung	Nuba-Meatprot CL/AF bei Brühwurst zu Beginn des Kutturvorganges dem Brät als Pulver zusetzen. Bei Kochpökelfleischwaren in der kalten Spritzlake unter Rühren dispergieren. Löslichkeit: Dispergierbar unter Rühren in kaltem und vollständig löslich in warmem Wasser bei ca. 70 °C. Stabile Gelbildung: im Verhältnis 1 : 30 in heißem Wasser. Die Gelierung beginnt während der Abkühlung bei ca. 40 - 50 °C.
Zugabe	5 - 15 g/kg

Zusammensetzung	
Deklaration	Tierisches Eiweiß, Geliermittel: E407; Stärke, Speisesalz

Lagerung und Haltbarkeit	
Haltbarkeit	36 Monate ab Herstellungsdatum, in ungeöffneter Originalverpackung
Lagerung	licht- und luftgeschützt, kühl und trocken

Sensorik	
Aussehen	weiß
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz	Pulver

Mikrobiologie	
Gesamtkeimzahl	< 10 ⁷ /g
Hefen/Schimmel	< 10 ⁴ /g
Bacillus cereus	< 10 ⁴ /g
E-Coli	< 10 ⁴ /g
Salmonellen	negativ in 25 g

Nährwertangaben pro 100 g		
Brennwert	1159 KJ	277 Kcal
Fett	0,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g	
Kohlenhydrate	37,7 g	
davon Zucker	0,0 g	
Protein	27,0 g	
Salz	20,9 g	



443710 Nuba-Meatprot CL/AF

Erklärung zur Verwendung von allergenen Zutaten	
Allergene Stoffe	Enthalten
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Weizen	<input type="checkbox"/>
Roggen	<input type="checkbox"/>
Gerste	<input type="checkbox"/>
Hafer	<input type="checkbox"/>
Dinkel	<input type="checkbox"/>
Kamut oder deren Hybridstämme	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse incl. Laktose	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Mandeln	<input type="checkbox"/>
Haselnuss	<input type="checkbox"/>
Walnuss	<input type="checkbox"/>
Kaschunuss	<input type="checkbox"/>
Pecannuss	<input type="checkbox"/>
Paranus	<input type="checkbox"/>
Pistazien	<input type="checkbox"/>
Macadamianuss/Queenslandnuss	<input type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	<input type="checkbox"/>
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>

Gentechnikfreiheit

Das Produkt ist nach den europäischen Verordnungen zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens und Futtermittel (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, (EG) Nr. 1830/2003 und Richtlinie 2001/18/EG) nicht kennzeichnungspflichtig. Das Produkt wurde weder „aus“ noch „durch“ GVO im Sinne der Verwendung dieser Begriffe in den Artikeln 2 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hergestellt.

Konformitätserklärung

Das Produkt und das verwendete Verpackungsmaterial entsprechen den Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), den Vorgaben der EU Verordnung 1935/2004 und 2023/2006.

Dieses Dokument wurde mittels EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.