

NICHT ESSBARE COLLAGENDÄRME

PRODUKTBE SCHREIBUNG

Die großkalibrigen Collagendärme sind schlauchförmige Kunstdärme, die aus Kollagen aus dem Rinderhautspalt hergestellt werden. Die Kollagenhüllen sind für die Verwendung im direkten Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und es gibt keine Beschränkungen für ihre Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln.

Folgende Produkttypen zählen hierzu: R2L-D, KOKO-G, KOKO-R, R2L-SR, EW-D, KOKO-E, KOKO-L, KLASSIK, Class, R2, KD, KD-R, KD-XL, EW-D-KD, R2L-D-KD, KD-R2L, ER, KRA-R2L, EFICOOK und EFIDRY.

PRODUKTANWENDUNG

Die großkalibrigen Collagendärme werden klassischerweise für die Herstellung von geräucherten oder ungeräucherten Brüh- und Kochwürsten, sowie Rohwürsten genutzt. Sie sind sowohl in gerader Form als auch kranzförmig erhältlich.

	BRÜHWÜRSTE	ROHWÜRSTE
GERADE KollagenDÄRME	EW-D, KOKO-E, Class, KLASSIK, EFICOOK	R2L-D, KOKO-G, KOKO-R, EFIDRY, R2L-SR, R2, KOKO-L
GEKRÜMMTE KollagenDÄRME	KD, KD-XL, EW-D-KD, ER	R2L-D-KD, KD-R, KD-R2L, KRA-R2L

PRODUKTPRÄSENTATION

Verfügbar in den Kalibern 30 mm bis 135 mm.

Üblicherweise werden die Collagendärme gerafft, als Rollenware, abgebunden oder als 20 m Bunde verkauft.

Die Collagendärme werden auch füllfertig angeboten.

Die Collagendärme sind eingefärbt erhältlich.

Die Collagendärme können bedruckt werden. Bitte prüfen Sie hier die Verfügbarkeit.

LAGERUNGSEMPFEHLUNG

Lagerung	<i>Kühl und trocken, bei einer Temperatur zwischen 5 °C und 23 °C lagern. Vor Licht und Hitze schützen</i>
Vor dem Füllen	<i>Die großkalibrigen Kollagendärme müssen in einer 15 %igen Kochsalzlösung vollständig untergetaucht gewässert werden</i>
	<i>Wasser Temperatur von 20 - 25 °C</i>
	<i>Wir empfehlen eine Dauer von mindestens 10 Minuten. Abhängig vom Produkttyp, kann sich die Dauer auf mindestens 30 Minuten erhöhen</i>
	<i>Bei der Anwendung von füllfertiger Ware ist ein Wässern nicht notwendig</i>
	<i>ER, KRA-R2L, EFICOOK und EFIDRY sind füllfertig und können direkt, ohne Vorbehandlung verarbeitet werden</i>

BASISKOMPONENTEN

Kollagen	60 - 90 %
Wasser	15 - 25 %
Glyzerin (Lebensmittelqualität)	5 - 13 %
Öl (Lebensmittelqualität)	0 - 5 %
Farbbestandteile	0 - 3 %

VERWENDUNGSEMPFEHLUNG

Füllempfehlung: Großkalibrige Kollagendärme können maximal 1-2 mm über das Nennkaliber gefüllt werden.

Koch - und Brühempfehlung: Großkalibrige Kollagendärme können bei einer Temperatur von bis zu maximal 75°C gebrüht/gekocht werden.

RECOMMENDED FILLING TUBES/NOZZLES

Caliber (mm)	Nozzle diameter (mm)
30	16
32	18
33	18
34	18
35	20
36	20
37	22
38	22
39	22
40	22
41	22
42	22
43	24
45	24
46	24
47	24
48	24
49	28
50	28
52	28
53	28

Caliber (mm)	Nozzle diameter (mm)
55	28
58	28
57	28
60	36
65	36
67	36
70	36
72	36
74	36
75	48
78	48
80	48
82	48
85	48
90	48
95	48
98	48
100	60
105	70
110	70
120	70

MINDESTHALTBARKEIT

Wir empfehlen eine Verarbeitung der Därme innerhalb von zwei Jahren ab Lieferdatum. Hierbei handelt es sich nicht um die generelle Haltbarkeit der Produkte. Bei ordnungsgemäßer Lagerung können sie über diesen Zeitraum hinaus sicher verwendet werden. Für füllfertige Produkte empfehlen wir eine Verarbeitung innerhalb einem Jahr ab Lieferdatum.

EINHALTUNG VON GESETZLICHEN LEBENSMITTELBESTIMMUNGEN

Kennzeichnungsempfehlung: Darm vor dem Verzehr bitte entfernen. Die großkalibrigen Kollagendärme erfüllen die Vorschriften der Verordnung (EC) 853/2004 in der aktuellen Fassung.

A) ALLERGENE

Bei der Herstellung von den Därmen werden keine allergenen Substanzen im Sinne der Verordnung (EU) 1169/2011 eingesetzt.

B) GMO

Die Därme enthalten keine genetisch veränderten Rohstoffe und werden auch nicht mit genetisch veränderten Hilfsstoffen hergestellt. Die Därme sind nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003.

Dies ist ein elektronisches Dokument und ohne Unterschrift gültig.