

Leistungsstark.

Kompetent.

Sicher.

REINERT  
GRUPPE   
INGREDIENTS

# Natriumarme Wurst

## Komplettcompounds für natriumarme Brühwurst

- max. 1,2 g Natrium je kg Endprodukt
- ideal für Lebensmittel nach Health Claim Liste
- keine Einbußen an Geschmack oder Textur



Leistungsstark.

Kompetent.

Sicher.

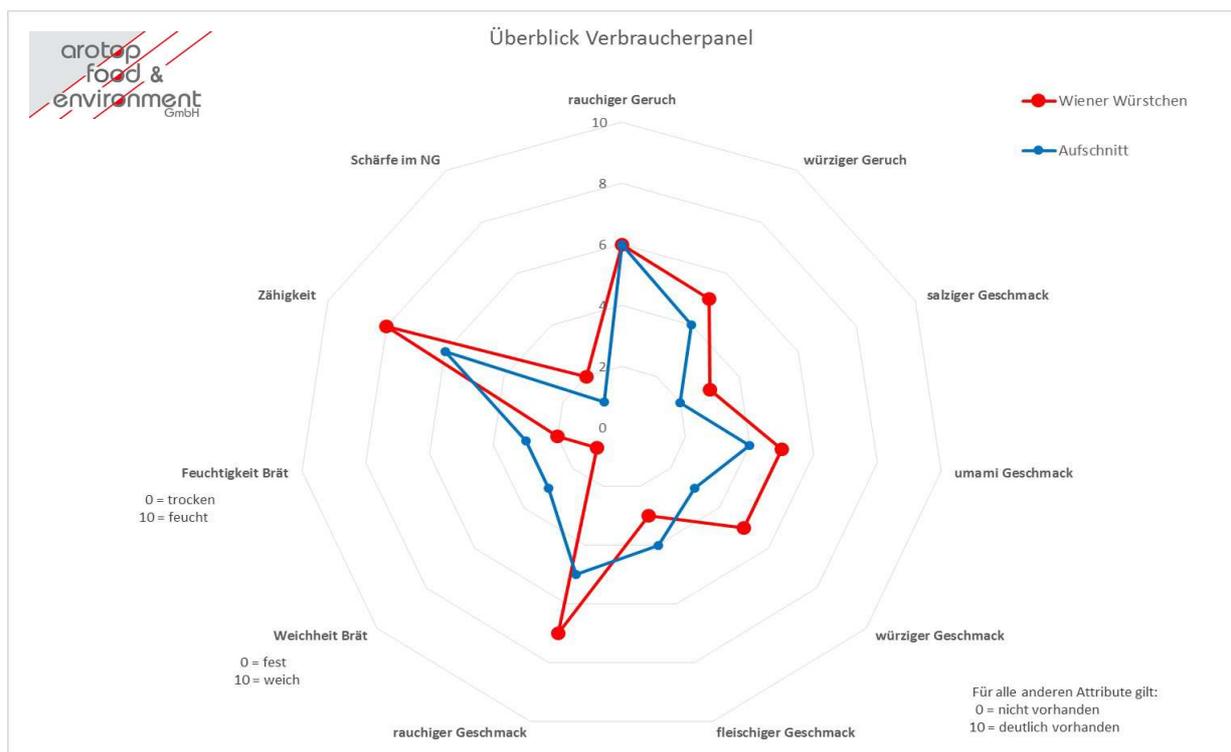
## Natriumarme Wurst

Durch die Verwendung eines Zweikomponentensystems kann jede Art von Brühwurst mit einem sehr geringen Natriumanteil hergestellt werden. Der realisierbare Kochsalzgehalt liegt unter **3,0 g / kg** Endprodukt (= **1,2 g / kg** Natrium). Dadurch entspricht das Endprodukt den von der Europäischen Union vorgeschlagenen Zielvorgaben laut EG Nr. 1924/2006.

Die Herstellung kann ohne besondere technische Voraussetzungen (Bsp. Stickstoff-Kutter) auf bestehenden Anlagen und Prozessen erfolgen und in jedem Kaliber produziert werden. Daher sind z. B. folgende natriumarme Endprodukte herstellbar:

- Fleischwurst
- Mortadella
- Wiener
- Bierschinken
- Leberkäse

Durch den Einsatz spezieller Inhaltsstoffe gibt es keinen Fremdgeschmack in der Ware, wie z. B. einen metallenen Geschmack durch Kalium. Das Geschmacksprofil wurde durch eine unabhängige Prüfung der Arotop food & environment GmbH charakterisiert.



Leistungsstark.

Kompetent.

Sicher.

Der Verzicht auf Kochsalz hat keinerlei negative Auswirkungen auf die Haltbarkeit der produzierten Ware. Die mikrobiologische Unbedenklichkeit innerhalb der Mindesthaltbarkeit der Ware (28 Tage) wurde in aufwendigen Testreihen durch unabhängige Prüfer bestätigt.

### Verarbeitungsempfehlung:



### Materialauswahl:

- 20 % S II (alternativ R II)
- 20 % S IV
- 20 % S VI
- 20 % Backen
- 20 % Schüttung (Eis)

#### Firmenhauptsitz Erfstadt - Verwaltung