

# KATALOG

# Technologie

NEUAUFLAGE 2021

**pacovis**

# ZWEITE



## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1</b>	<b>Brühwurst</b>	<b>7</b>
	Weisse Ware	8
	Stückwurst gebrüht	11
	Stückwurst roh	15
	Aufschnitt / Fleischkäse	17
	Kutterhilfsmittel weisse Ware	20
	Kutterhilfsmittel mit Umrötung	21
	Spezielles	23
<b>2</b>	<b>Rohwurst</b>	<b>27</b>
	Frische Rohwurst	28
	Schnittfeste Rohwurst (ohne Salpeter)	28
	Schnittfeste Rohwurst (mit Salpeter)	31
	Reifepräparat	32
	Rohwurstkulturen	33
	Schimmel	34
	Tauchmassen	38
	Gewürzdärme	39
<b>3</b>	<b>Rohpökelwaren</b>	<b>41</b>
	Rohpökelwaren (ohne Salpeter)	42
	Rohpökelwaren (mit Salpeter)	43
	Spezielles	44
	Rohpökelkulturen	45
	Gewürzfolien	45
<b>4</b>	<b>Kochpökelwaren</b>	<b>47</b>
	Kochpökelwaren (flüssig)	48
	Kochpökelwaren	49
	Spezielles	51
<b>5</b>	<b>Spezielles</b>	<b>53</b>
	Hackfleischartikel	54
	Kebab	57
	Fleischaufbereitung	59
	Sulzaspik	59
	Kochwurst	60
	<b>Technische Informationen</b>	<b>64</b>
	<b>Glossar</b>	<b>70</b>



## WIR SIND AUF FESTEM GRUND GEBAUT

Die Schweiz ist nicht nur gebirgig, sondern steht auch wie ein Fels in der Brandung, wenn es um ideelle Werte geht: Nach wie vor zählt es sich aus, auf gute Ausbildung, Zuverlässigkeit und Gründlichkeit zu setzen. Grundwerte, die wir bei Pacovis seit 1935 in Ehren halten.

Eine Welt, die sich laufend wandelt, benötigt Beständigkeit. Diese Beständigkeit der Werte ist die Plattform, von der aus wir dem Wandel begegnen. Dank dieser Werte sind wir agil geblieben und haben stets eine Antwort auf neue Herausforderungen gefunden.

### Ein Schweizer Unternehmen mit Schweizer Produktion

Die Fokussierung auf die Nähe ist ein Bekenntnis zu unserem Bestreben, mit unseren Produkten die Umwelt so wenig wie möglich zu belasten. So können wir Transportwege und damit unseren ökologischen Fussabdruck klein halten. Alle Teams, vom Einkauf Food über Forschung und Entwicklung bis zu Produktion und Logistik sind in Stetten beheimatet. Hier befinden sich unsere Labors, hier tüfteln unsere Technologen an neuen Ideen, von hier aus führen wir unser Netzwerk, das sich über die ganze Welt hinzieht.

Damit dieser Fullservice auch morgen funktioniert, investieren wir nicht nur in Maschinen und Anlagen, sondern vor allem in Know How, in den Nachwuchs und dessen Ausbildung. Dabei denken wir nicht nur an uns selbst. Uns liegt am Herzen, dass der Schweiz das Handwerk erhalten bleibt, insbesondere das Metzgerhandwerk. Um dies zu erreichen, suchen wir ständig nach Lösungen, um gewerblichen Betrieben den Wettbewerb auf Augenhöhe mit industriellen Anbietern zu ermöglichen.



## GUT IST GUT, EIN GÜTESIEGEL IST BESSER

Aufgrund von vier möglichen Inhaltskomponenten (funktionelle Zusatzstoffe, Allergene, Geschmacksverstärker und geschmacksverstärkende Zutaten, vgl. nachstehende Tabelle) haben wir drei Gütesiegel-Kategorien geschaffen: «Tradition», «Balance» und «Clean». Diese Gütesiegel finden Sie als Aufkleber auf den Produkten, die wir an Sie ausliefern. Und in diesem Katalog sind die Produkte entsprechend gekennzeichnet.

### Tradition: Für alle, die es herzlich lieben

Produkte, die mit dem Gütesiegel «Tradition» ausgezeichnet sind, kommen mit dem vollen Geschmack – für alle, die herzlich gewürzte, saftige Speisen nach traditionellen Rezepten lieben, ohne Einschränkungen in Bezug auf Allergene oder Zusatzstoffe.

### Balance: Gut ausgewogen – mit unserer besten Empfehlung

In der zweiten Kategorie, mit dem Gütesiegel «Balance» ausgezeichnet, werden funktionelle Zusatzstoffe nur dann eingesetzt, wenn sie technisch notwendig sind – und dann nur in minimaler Dosierung. Auf Allergene wird, wenn möglich, verzichtet.

### Clean: Ohne Zusatzstoffe

Das Gütesiegel «Clean» zeichnet alle Produkte aus, die weder funktionelle Zusatzstoffe oder allergene Zutaten noch Geschmacksverstärker enthalten.

## PACOVIS MISCHUNGEN

### Gewürzmischung

Gewürzmischungen sind Mischungen ausschliesslich von Rohgewürzen zur Veredelung Ihrer Produkte. Der zusätzliche Einsatz von technologischen Hilfsstoffen ist erforderlich.

### Gewürzzubereitung

Gewürzzubereitungen sind Mischungen von Rohgewürzen, welche durch die Zugabe von weiteren Geschmacksstoffen (Würzen, Hefeextrakte, Geschmacksverstärker, etc.) veredelt werden. Der zusätzliche Einsatz von technologischen Hilfsstoffen ist erforderlich.

### Komplettmischung




Komplettmischungen enthalten sowohl würzende wie auch technologische Zutaten. Grundsätzlich sind keine weiteren Komponenten erforderlich. Individuelle Verfeinerungen sind möglich.

### Reifemischung

Reifemischungen sind Mischungen von Rohgewürzen, Zuckerstoffen, Umrötehilfsmittel und weiteren würzenden Zutaten für die sichere Herstellung von Rohwurst und Rohpökelwaren.

### Reifemittel

Reifemittel enthalten die für die Reifung bzw. Fermentation erforderlichen Zuckerstoffe und Umrötehilfsmittel. Weitere würzende Zutaten können individuell noch ergänzt werden.

GÜTESIEGEL	BESCHREIBUNG	FUNKTIONELLE ZUSATZSTOFFE	ALLERGENE ZUTATEN	GESCHMACKS-VERSTÄRKER	GESCHMACKS-VERSTÄRKENDE ZUTATEN
	<b>Tradition:</b> Bewährte Zusammensetzung für traditionelle Rezepte. Keine Einschränkungen im Einsatz von Zusatzstoffen, wie Geschmacksverstärker oder geschmacksgebenden Zutaten, wie Senf oder Sellerie. Für die Kunden, welche es wie früher mögen.	keine Einschränkungen	keine Einschränkungen	keine Einschränkungen	keine Einschränkungen
	<b>Balance:</b> Moderne, ausgewogene Produkte. Technologisch notwendige Zusatzstoffe und Allergene werden auf das Minimum reduziert. Keine Geschmacksverstärker. Balance Produkte sind unsere Empfehlung.	Minimum (technologisch Notwendige)	nur falls notwendig	keine	möglich
	<b>Clean:</b> Saubere, möglichst natürliche Produkte ohne Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker oder Allergene Zutaten.	keine	keine	keine	möglich







Weisse Ware	8
Stückwurst gebrüht	11
Stückwurst roh	15
Aufschnitt / Fleischkäse	17
Kutterhilfsmittel weisse Ware	20
Kutterhilfsmittel mit Umrötung	21
Spezielles	23

# BRÜHWURST

### MILCH: EINE FUNKTIONALE ZUTAT

Die Bestandteile der Milch haben neben geschmacksgebenden, auch funktionelle Eigenschaften. So wirkt das Milchprotein (Caseinat) wie ein natürlicher Emulgator und stabilisiert so die Brätmasse. Milchzucker (Lactose) ist ein sogenannt reduzierender Zucker, der für eine schöne Braunfärbung bei der Zubereitung in der Pfanne oder auf dem Grill sorgt. Da einige Menschen Milcheiweiss und Laktose nicht vertragen, hat die Pacovis jedoch auch alternative Lösungen im Sortiment.





### WEISSE WARE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Komplettmischung <b>Bratwurst Kombi oG</b> 	1 KG	Beutel	F298.1	MILCHEIWEISS; LACTOSE; Gewürze; Stabilisator: E 450; Glucosesirup; Dextrose; Speisesalz; Hefeextrakt; Gewürzextrakte; Aroma; Würze.	Milch E 450
Komplettmischung <b>Bratwurst Kombi fettreduziert</b>	1 KG	Beutel	8582.1	Oligofruktose; Inulin; Gewürze; Dextrose; Stabilisator: E 450; Speisesalz jodiert; Würze; Hefeextrakt; Gewürzextrakte.	E 450






## WEISSE WARE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Gewürzmischung <b>Kalbsbratwurst Gewürz oG</b> 	1 KG	Beutel	1406.1	Gewürze.	
<p><b>Beschreibung:</b> Ausgewogene Würzung nach Pfeffer, Macis, Muskat, abgerundet durch Ingwer und Koriander.</p> <p><b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse</p>					
Komplettmischung <b>Kalbsbratwurst Kombi oA</b>	1 KG	Beutel	5918.1	Glucosesirup; Gewürze; Stabilisator: E 450, E 452; Emulgator: E 471; Dextrose; Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Antioxidationsmittel: E 330; Gewürzextrakte; Hefeextrakt.	E 330 E 450 E 452 E 471 E 621
<p><b>Beschreibung:</b> Phosphatkombination mit Emulgator und kräftiger Würzung nach Pfeffer, Zwiebel und Macis, sowie Muskat, Liebstöckel und einer dezenten Zitronennote.</p> <p><b>Dosierung:</b> 19 g/kg Gesamtmasse</p>					
Komplettmischung <b>Kalbsbratwurst Kombi classic</b> 	1 KG 10 KG	Beutel Sack	7937.1 7937.10	MILCHEIWEISS; LACTOSE; Gewürze; Stabilisator: E 450; Glucosesirup; Geschmacksverstärker: E 621; Dextrose; Gewürzextrakte.	Milch E 450 E 621
<p><b>Beschreibung:</b> Traditionelle Komplettmischung mit kräftiger Würzung nach Pfeffer, Ingwer, Macis und Muskat, abgerundet durch Koriander, Pastinake und Zitrone. Dazu garantieren funktionelle Komponenten wie Phosphat, Milcheiweiss und Laktose eine hohe Bindung, guten Biss und eine schöne Bräunung bei der Zubereitung auf dem Grill und in der Pfanne.</p> <p><b>Dosierung:</b> 30 g/kg Gesamtmasse</p>					
Komplettmischung <b>Kalbsbratwurst Kombi oG, oA</b>	1 KG	Beutel	F186.1	Glucosesirup; Gewürze; Stabilisator: E 450; Dextrose; Speisesalz; Hefeextrakt; Gewürzextrakte; Aroma; Würze.	E 450
<p><b>Beschreibung:</b> Hochfunktionelle Komplettmischung mit Phosphat und kräftiger Würzung nach Pfeffer, Muskat, Macis, Zwiebel und Liebstöckel, verfeinert mit einer Zitronennote für Kalbsbratwurst und auch Bratwürste, die nur mit Schweine- oder Geflügelfleisch hergestellt werden.</p> <p><b>Dosierung:</b> 18 g/kg Gesamtmasse</p>					
Komplettmischung <b>Kalbsbratwurst Kombi GGA</b>	1 KG	Beutel	F333.1	MAGERMILCHPULVER; MILCHEIWEISS; Gewürze; LACTOSE; Stabilisator: E 450; Geschmacksverstärker: E 621; Säuerungsmittel: E 330.	Milch E 330 E 450 E 621
<p><b>Beschreibung:</b> Komplettmischung mit Phosphat, Milcherzeugnissen und Würzung nach den Vorgaben des Pflichtenheftes für St. Galler Bratwurst. Die Ausgewogene Würzung mit Pfeffer, Macis und Muskat, wird begleitet von Ingwer, Zwiebel und dezentem Zitronenabrieb.</p> <p><b>Dosierung:</b> 33 g/kg Gesamtmasse</p>					
Komplettmischung <b>Kalbsbratwurst Kombi K15</b>	1 KG 10 KG	Beutel Sack	1556.1 1556.10	LACTOSE; Gewürze; MILCHPROTEIN; Dextrose; Stabilisator: E 450, E 452; Säureregulator: E 575; Nährhefe; Säuerungsmittel: E 330.	Milch E 330 E 450 E 452 E 575
<p><b>Beschreibung:</b> Kombimischung mit Frischhaltekomponenten, Milchprotein, Phosphatkombination und Würzung nach Pfeffer, Koriander, Lauch und Muskat, verfeinert mit Macis und Ingwer.</p> <p><b>Dosierung:</b> 25 – 30 g/kg Gesamtmasse</p>					



## WEISSE WARE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Komplettmischung mit Zitrone <b>Kalbsbratwurst Kombi K15 mZ</b> <b>Beschreibung:</b> Kombimischung mit Frischhaltekomponenten, Milchprotein, Phosphatkombination und Würzung nach Pfeffer, Koriander, Lauch und Muskat, verfeinert mit Macis, Ingwer und feiner Zitrone. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Gesamtmasse	1 KG 10 KG	Beutel Sack	1548.1 1548.10	MILCHEIWEISS; Dextrose; LACTOSE; Gewürze; Stabilisator: E 450, E 452; Geschmacksverstärker E 621; Säureregulator: E 575; Hefe; Antioxidationsmittel: E 330; Zitronenöl 0.1 %.	Milch E 330 E 450 E 452 E 575 E 621
Komplettmischung für Knospe-Fleischwaren <b>Bio Kalbsbratwurst Kombi</b> <b>Beschreibung:</b> Komplettmischung mit Citrat, Milchprotein und feinen Gewürzen wie Pfeffer, Ingwer, Koriander und Muskat, abgerundet mit Lauch und Sellerie. <b>Dosierung:</b> 25 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	7298.1	**LACTOSE [AT]; *MILCHEIWEISS [CH]; *Gewürze (Pfeffer [IN], Zwiebeln [EG], Koriander [EG], Ingwer [LK], Muskat [LK], Lauch [EG], SELLERIE [DE]); Stabilisator: E 331 [CN]. * = Knospe / ** = EU-Bio	Milch Sellerie E 331 
Gewürzzubereitung <b>Weisswurst mit Zitrone oG</b> <b>Beschreibung:</b> Frisch liebliche Würzung nach Ingwer, Pfeffer, Macis und Cardamom, begleitet von einer feinen Limetten- und Zitronennote. <b>Dosierung:</b> 6 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	10459.1	Gewürze; Dextrose; Zitronenaroma 16 %; Würze; Hefeextrakt; Gewürzextrakte; Zitronenöl 0.6 %.	



## UMRÖTUNG UND FARBHALTUNG

Mit Pökelsalz wird nicht nur eine konservierende Wirkung erreicht, es prägt auch den Geschmack und die ansprechende Optik der Fleischerzeugnisse. Damit die Produkte genau diese Eigenschaften erhalten und behalten, werden Antioxidationsmittel beigefügt. Ascorbinsäure führt zu einer schnellen Umrötung, wie sie bei der Herstellung von Wiener und Frankfurter Würstchen gefordert ist. Natriumascorbat wirkt weniger spontan und hilft bei Aufschnittware die Produkte für einen längeren Zeitraum vor den Einflüssen durch Luft und Licht zu schützen.





## STÜCKWURST GEBRÜHT

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Gewürzmischung <b>Cervelas Gewürz</b>	1 KG	Beutel	1408.1	Gewürze.	
<b>Beschreibung:</b> Deftige Würzung nach Knoblauch, Pfeffer, Zwiebel, Koriander und Muskat, abgerundet mit Ingwer, Piment und dezenter Lorbeer-, Kümmelnote. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Cervelas Kombi classic</b>	1 KG	Beutel	7934.1	Gewürze; Stabilisator: E 450, E 452; Glucosesirup; Geschmacksverstärker: E 621; Antioxidationsmittel: E 300, E 301; Würze.	E 300 E 301 E 450 E 452 E 621
<b>Beschreibung:</b> Klassisch, traditionelle Komplettmischung mit Phosphatkombination, Umrötung und deftiger Würzung nach Knoblauch, Pfeffer, Zwiebel, Koriander und Muskat, abgerundet mit Ingwer, Piment und dezenter Lorbeer-, Kümmelnote. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Cervelas Kombi oG, oA</b>	1 KG	Beutel	F295.1	Gewürze; Stabilisator: E 450; Glucosesirup; Speisesalz; Dextrose; Antioxidationsmittel: E 300; Würze; Gewürzextrakt.	E 300 E 450
<b>Beschreibung:</b> Komplettmischung mit Phosphat, Umrötung und raffinierter Pfeffernote, abgerundet mit Ingwer, Koriander, Muskat, Knoblauch, Zwiebel und Piment. <b>Dosierung:</b> 11 g/kg Gesamtmasse					





## STÜCKWURST GEBRÜHT

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Komplettmischung mit Lactose <b>Cervelas Kombi Eldo</b> <b>Beschreibung:</b> Kombimischung mit Frischhaltekomponenten, Phosphatkombination, Umrötung und einer würzigen, mit Extrakten verstärkten Mischung von Pfeffer, Muskat, Knoblauch, Koriander, Zwiebel und Lauch. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	1271.1	Stabilisator: E 450, E 452; Speisesalz jodiert; Gewürze; Glucosesirup; LACTOSE; Säuerungsmittel: E 330, E 575; Geschmacksverstärker: E 621; Dextrose; Antioxidationsmittel: E 300; Saccharose; Gewürzextrakte.	Milch E 300 E 330 E 450 E 452 E 575 E 621
Komplettmischung <b>Bio Cervelas Kombi</b> <b>Beschreibung:</b> Komplettmischung mit Citrat und einer kräftigen Mischung von Biogewürzen wie Pfeffer, Koriander, Ingwer und Knoblauch, abgerundet mit Zwiebel, Muskat, Sellerie und dezentem Kümmel. Der natürliche Gehalt an Vitamin C in der Acerola unterstützt die Umrötung und Farbhaltung. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	8700.1	*Gewürze (Pfeffer [ID], Koriander [EG], Zwiebeln [EG], Knoblauch [EG], Muskat [LK], Ingwer [LK], SELLERIE [DE], Lauch [EG], Kümmel [DE]); Stabilisator: E 331 [CN]; *Maltodextrin [AT]; ** Acerolafruchtpulver [BR]. * = Knospe / ** = EU-Bio	Sellerie E 331 
Gewürzmischung <b>Schüblig Gewürz</b> <b>Beschreibung:</b> Mischung mit Koriander, Pastinake, Ingwer, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch. Muskat, Piment, Zwiebel und ein Hauch Zimt runden die Gewürzmischung ab. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	1434.1	Gewürze.	
Komplettmischung <b>Schweinswurst Kombi oG</b> <b>Beschreibung:</b> Komplettmischung aus Phosphat, Umrötung mit verstärkter Farbhaltung, sowie kräftigen Gewürzen wie Pfeffer, Ingwer, Kümmel, Knoblauch, Zwiebel und Piment, verfeinert mit dezenter Nelke, Lorbeer und einer feinen Würze. <b>Dosierung:</b> 12 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	7295.1	Gewürze; Stabilisator: E 450; Glucosesirup; Würze; Antioxidationsmittel: E 300, E 301.	E 300 E 301 E 450
Komplettmischung <b>Schweinswürstli Kombi</b> <b>Beschreibung:</b> Traditionelle Mischung mit einer Phosphatkombination, Schnellumrötung (durch pH Optimierung mit GdL) und kräftiger Würzung mit Pfeffer, Ingwer, Kümmel, Knoblauch und Zwiebel, begleitet von Piment, Nelke und Lorbeer. <b>Dosierung:</b> 12 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	1475.1	Gewürze; Stabilisator: E 450, E 452; Glucosesirup; Speisesalz jodiert; Säuerungsmittel: E 575, E 330; Antioxidationsmittel: E 300, E 301; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Nährhefe.	E 300 E 301 E 330 E 450 E 452 E 575 E 621
Komplettmischung <b>Schweinswürstli Kombi oG</b> <b>Beschreibung:</b> Kombination von Phosphat, Umrötung und kräftiger Würzung mit Pfeffer, Pastinake, Koriander, Muskat, Zwiebel und Knoblauch, verfeinert mit Liebstöckel und einer bratigen Note. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	F710.1	Gewürze; Stabilisator: E 450; Dextrose; Würze; Antioxidationsmittel: E 300; Hefeextrakt; Speisesalz; Gewürzextrakt; Aromen.	E 300 E 450



## STÜCKWURST GEBRÜHT

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Gewürzzubereitung <b>Wienerli Gewürz</b>	1 KG	Beutel	1440.1	Gewürze; Geschmacksverstärker: E 621.	E 621
<b>Beschreibung:</b> Traditionelle Zusammenstellung von Naturgewürzen mit Pfeffer, Paprika, Koriander, Muskat, Macis und Ingwer, fein abgestimmt mit Piment und einem Hauch von Kümmel und Zimt. <b>Dosierung:</b> 6 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Wienerli Kombi classic</b>	1 KG	Beutel	7933.1	Gewürze; Stabilisator: E 450; Glucosesirup; Geschmacksverstärker: E 621; Würze; Antioxidationsmittel: E 300.	E 300 E 450 E 621
<b>Beschreibung:</b> Kutterphosphat mit Umrötung und klassischer Würzung mit Pfeffer, Zwiebel, Macis und Muskat, verfeinert mit Paprika, einer Spur Kümmel und Würze. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Wienerli Kombi oG</b>	1 KG	Beutel	F711.1	Gewürze, Stabilisator: E 450; Dextrose; Würze; Antioxidationsmittel: E 300.	E 300 E 450
<b>Beschreibung:</b> Kutterphosphat mit Umrötung und feiner Würzung mit Pfeffer, Ingwer, Macis und Cardamom, abgerundet mit Paprika, Zwiebel, Pastinake und feiner Würze. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung für Knospe-Fleischwaren <b>Bio Wienerli Kombi</b>	1 KG	Beutel	8701.1	*Gewürze (Pfeffer [ID], Koriander [AT], Zwiebeln [EG], Muskat [LK], Lauch [EG], Kümmel [EG], Ingwer [LK]); Stabilisator: E 331 [CN]; **Acerolafruchtpulver [BR]. * = Knospe / ** = EU-Bio	E 331
<b>Beschreibung:</b> Komplettmischung mit Citrat und einer ausgewogenen Mischung von Biogewürzen wie Paprika, Pfeffer, Koriander und Zwiebel, abgestimmt mit Lauch, Kümmel und Ingwer. Der natürliche Gehalt an Vitamin C in der Acerola unterstützt die Umrötung und Farbhaltung. <b>Dosierung:</b> 9 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Würstchen Kombi fettreduziert</b>	1 KG	Beutel	8486.1	Oligofructose; Inulin; Gewürze; Dextrose; Stabilisator: E 450; Würze; Antioxidationsmittel: E 300; Gewürzextrakte; Hefeextrakt.	E 300 E 450
<b>Beschreibung:</b> Komplettmischung mit Phosphat, Umrötung und Ballaststoffkombination zur Texturgebung von fettreduzierten Würsten. Zusätzlich ist eine kräftige Gewürzkombination mit Pfeffer, Paprika, Ingwer, Macis, Koriander und Zwiebel enthalten, die von Pastinake, Liebstöckel und einer kräftigen Würze begleitet wird. <b>Dosierung:</b> 63.5 g/kg Gesamtmasse					
Gewürzmischung <b>Zungen- und Bierwurst Gewürz</b>	1 KG	Beutel	1438.1Z	Gewürze.	
<b>Beschreibung:</b> Gewürzmischung mit Koriander, schwarzem Pfeffer, Ingwer, Muskat, Kümmel, Zwiebel und Knoblauch, verfeinert mit Nelke, Piment und Lorbeer. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse					



## STÜCKWURST GEBRÜHT

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Gewürzzubereitung <b>Chili Wurstmix</b> <b>Beschreibung:</b> Pikante, kräftig rote Würzung mit Chili, Paprika, Pfeffer, Muskat und Koriander, abgerundet mit Knoblauch, Zwiebel, Ingwer und feiner Würze. Individuell dosiert, kann diese Mischung auch als Zusatzwürzung verwendet werden. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	9467.1	Gewürze (enth. Chili 40 %); Würze; Gewürzextrakt.	
Gewürzzubereitung <b>Griller Mexican Delice</b> <b>Beschreibung:</b> Würzung mit groben Gewürzbestandteilen von Chili, Macis und Pfeffer weiss mit einer leichten Zitronennote. <b>Dosierung:</b> 16 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	F990.1	Gewürze; Dextrose; Würze; Gewürzextrakt.	





## GENUSSÄUREN FÜR EINE VERBESSERTER HALTBARKEIT

Genusssäuren, z.B. Zitronen-, Essig-, Milch- und Ascorbinsäure und deren Salze haben einen positiven Effekt auf die Haltbarkeit, indem sie das Wachstum von unerwünschten Mikroorganismen stoppen oder zumindest verlangsamen. Je nach ihrem technologischen Einsatzgebiet werden sie als Säuerungsmittel, Säureregulator oder Antioxidationsmittel deklariert. Mehr Informationen im Kapitel Spezielles, Frischhaltemittel.





## STÜCKWURST ROH

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Komplettmischung <b>Bauernbratwurst Kombi</b>	1 KG	Beutel	1443.1	<i>Gewürze; Säuerungsmittel: E 575, E 330; Saccharose; Geschmacksverstärker: E 621; Antioxidationsmittel: E 300; Speisesalz jodiert.</i>	E 300 E 330 E 575 E 621
<b>Beschreibung:</b> Deftige Würzung mit groben Gewürzen und Kräutern für rustikale Bauernbratwurst. Zusätzlich enthält die Mischung Komponenten für die Frischhaltung der Bratwürste. <b>Dosierung:</b> 7 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Bratwurst Kombi Rodizio</b>	1 KG	Beutel	11006.1	<i>Gewürze; Glucosesirup; Säureregulator: E 575; Saccharose; Stabilisator: E 450, E 451; Hefeextrakt; Würze; Antioxidationsmittel: E 300; Gewürzextrakt; Raucharoma.</i>	E 300 E 450 E 451 E 575
<b>Beschreibung:</b> Rustikale Komplettmischung mit Phosphat und Farb-, Frischhaltekomponenten, sowie einer kräftig roten Würzmischung mit groben und feinen Gewürzen wie Paprika, Chili, Pfeffer, Knoblauch und Zwiebel, verfeinert mit Piment, Anis, feinen Kräutern und dezenter Rauchnote. Die Mischung kann sowohl für Bratwurst mit oder ohne Pökelfstoffe, als auch für gereifte Rohwürste und Halbdauerwurst verwendet werden. <b>Dosierung:</b> 23 g/kg Gesamtmasse					





## STÜCKWURST ROH

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Komplettmischung <b>Luganighe Kombi</b> <b>Beschreibung:</b> Mischung mit Frischhaltung auf Basis Citrat/Acetat, Umrötekomination und einer ausgewogenen Würzung mit Pfeffer, Knoblauch, Muskat und Koriander, verfeinert mit Zwiebel, Lauch und einer Prise Zimt. <b>Dosierung:</b> 6 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	1421.1	Gewürze; Säureregulator: E 262, E 331; Antioxidationsmittel: E 300, E 301; Dextrose.	E 262 E 300 E 301 E 331
Komplettmischung ohne Salz <b>Merguez Kombi</b> <b>Beschreibung:</b> Kombimischung mit Frischhaltung und deftiger kräftig roter Würzung mit Paprika, Chili, Knoblauch, Kreuzkümmel und Koriander, abgestimmt mit Fenchel, Piment und Anis. Durch die Verwendung von Zitrusfaser wird das Aussaften verringert, sowie die Konsistenz und Saftigkeit verbessert. <b>Dosierung:</b> 25 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	1422.1	Gewürze (enth. SENF); Dextrose; Stabilisator: E 262; Zitrusfaser; Gewürzextrakte; Antioxidationsmittel: E 301, E 300.	Senf  E 262 E 300 E 301
Gewürzzubereitung <b>Merguez Gewürz</b>  <b>Beschreibung:</b> Kräftig rote Mischung mit Paprika, Chili, Knoblauch, Kreuzkümmel und Koriander, abgerundet mit Piment, Fenchel und Anis. <b>Dosierung:</b> 5 – 7 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	9737.1	Gewürze; Dextrose; Gewürzextrakt.	
Gewürzzubereitung <b>Bio Merguez Gewürz</b> <b>Beschreibung:</b> Paprikabetonte Gewürzmischung mit Knoblauch, Chili, Pfeffer und Koriander, dezent verfeinert mit Kümmel, gemahlene Kräutern und Zimt. <b>Dosierung:</b> 35 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	9935.1	*Gewürze (Paprika [ES], Knoblauch [EG], Chili [EG], Pfeffer [ID], Koriander [AT], Kümmel [EG], Zimt [LK]); *Saccharose; *Kräuter (Oregano [PE], Basilikum [EG]). * = Knospe / ** = EU-Bio	
Gewürzmischung <b>Schweinsbratwurst Gewürz</b> <b>Beschreibung:</b> Rustikale Gewürzmischung mit schwarzem und weissem Pfeffer, Ingwer, Senf, Muskat, Koriander und Kümmel, begleitet von Zwiebel, Knoblauch, Nelke, Piment und Lorbeer. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	1437.1	Gewürze (enth. SENF).	Senf



## STÜCKWURST ROH

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Gewürzmischung <b>Schweinsbratwurst Gewürz oA</b> 	1 KG	Beutel	F134.1	Gewürze.	
<b>Beschreibung:</b> Rustikale Gewürzmischung mit schwarzem und weissem Pfeffer, Koriander, Ingwer, Muskat, Lauch und Kümmel, ergänzt mit Zwiebel, Knoblauch, Nelke, Piment und Lorbeer. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse					
Gewürzmischung <b>Schweinsbratwurst Gewürz spezial</b>	1 KG	Beutel	1486.1	Gewürze (enth. SENF und SELLERIE).	Sellerie Senf
<b>Beschreibung:</b> Spezialmischung auf Basis der Schweinsbratwurst Gewürzmischung, der noch grobe Anteile von Lauch und Petersilie zugegeben sind. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse					
Gewürzmischung <b>Bio Schweinsbratwurst Gewürz</b>	1 KG	Beutel	6769.1	*Gewürze (Pfeffer [IN], Koriander [AT], Ingwer [LK], Muskat [IN], Kümmel [EG], SELLERIE [DE], Zwiebeln [EG], Knoblauch [EG], Nelke [IN]). * = Knospe	Sellerie 
<b>Beschreibung:</b> Ausgewogene Mischung mit Pfeffer, Koriander, Ingwer, Muskat und Kümmel, abgestimmt mit Knoblauch, Zwiebel, Nelke und Sellerie. <b>Dosierung:</b> 4 – 5 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Schweinsbratwurst Kombi</b>	1 KG	Beutel	1521.1	Gewürze (enth. SENF); Säureregulator: E 575, E 330; Saccharose; Antioxidationsmittel: E 300.	Senf E 300 E 330 E 575
<b>Beschreibung:</b> Kombimischung auf Basis der Schweinsbratwurst Gewürzmischung mit zusätzlicher Farb- und Frischhaltung. <b>Dosierung:</b> 7 g/kg Gesamtmasse					







## AUFSCHNITT / FLEISCHKÄSE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Gewürzmischung <b>Aufschnitt Gewürz</b>	1 KG	Beutel	1400.1	Gewürze (enth. SENF).	Senf
<b>Beschreibung:</b> Reine Gewürzmischung mit Pfeffer, Senf, Ingwer, Muskat und Macis, abgerundet durch Koriander, Lauch und Cardamom. <b>Dosierung:</b> 5 – 6 g/kg Gesamtmasse					
Gewürzmischung <b>Aufschnitt Gewürz oG, oA</b> 	1 KG	Beutel	22150.1	Gewürze.	
<b>Beschreibung:</b> Reine Gewürzmischung mit Pfeffer, Ingwer, Muskat und Macis, abgerundet durch Koriander, Petersilienwurzel und Cardamom. <b>Dosierung:</b> 6.5 g/kg Gesamtmasse					







## AUFSCHNITT / FLEISCHKÄSE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Komplettmischung <b>Aufschnitt Kombi classic</b> 	1 KG	Beutel	7935.1	Gewürze (enth. SELLERIE); Stabilisator: E 450; Glucosesirup; LACTOSE; Geschmacksverstärker: E 621; Würze; Antioxidationsmittel: E 300.	Milch Sellerie E 300 E 450 E 621
Komplettmischung <b>Aufschnitt Kombi oG, oA</b> 	1 KG	Beutel	7126.1	Gewürze; Stabilisator: E 450; Dextrose; Würze; Antioxidationsmittel: E 300; Gewürzextrakt.	E 300 E 450
Komplettmischung <b>Aufschnitt Kombi fettreduziert</b>	1 KG	Beutel	8488.1	Oligofructose; Inulin; Gewürze; Stabilisator: E 450; Dextrose; Speisesalz jodiert; Antioxidationsmittel: E 300; Hefeextrakt; Gewürzextrakt.	E 300 E 450
Komplettmischung <b>Bratfleischkäse Kombi oG, oA</b> 	1 KG	Beutel	F294.1	Gewürze; Stabilisator: E 450; Dextrose; Speisesalz jodiert; Würze; Antioxidationsmittel: E 301; Gewürzextrakt; Aroma.	E 301 E 450
Gewürzzubereitung <b>Fleischkäse Gewürz</b>	1 KG	Beutel	1410.1	Gewürze (enth. SELLERIE); Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Nährhefe.	Sellerie E 621
Gewürzmischung <b>Fleischkäse Gewürz oG, oA</b> 	1 KG	Beutel	22151.1	Gewürze.	
Komplettmischung mit Emulgator <b>Fleischkäse Kombi</b>	1 KG	Beutel	7102.1	Glucosesirup; Gewürze; Stabilisator: E 450, E 452; Emulgator: E 471; Würze; Geschmacksverstärker: E 621; Antioxidationsmittel: E 301, E 300; Dextrose; Gewürzextrakt.	E 300 E 301 E 450 E 452 E 471 E 621



## AUFSCHNITT / FLEISCHKÄSE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Komplettmischung <b>Fleischkäse Kombi classic</b> 	1 KG	Beutel	7936.1	MILCHEIWEISS; LACTOSE; Gewürze; Stabilisator: E 450; MAGERMILCH-PULVER; Glucosesirup; Würze; Geschmacksverstärker: E 621; Antioxidationsmittel: E 300.	Milch E 300 E 450 E 621
<b>Beschreibung:</b> Komplettmischung für traditionellen Fleischkäse mit Milchbestandteilen, die für eine gute Emulsion und Bräunung sorgen. Ergänzt wird die Mischung mit Phosphat, Umrötung und einer klassischen Würzung mit Pfeffer, Koriander, Muskat, Macis und feinem Cardamom. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Fleischkäse Kombi plus</b>	1 KG 10 KG	Beutel Sack	1549.1 1549.10	Glucosesirup; MILCHPROTEIN; Gewürze (enth. SELLERIE); Stabilisator: E 450, E 452; Speisesalz jodiert; Antioxidationsmittel: E 300; Säuerungsmittel: E 575, E 330; Geschmacksverstärker: E 621; Hefeextrakt; Saccharose.	Milch Sellerie E 300 E 330 E 450 E 452 E 575 E 621
<b>Beschreibung:</b> Phosphatkombination mit Umröte-, sowie Frischhaltekomponenten und Milcheiweiss zur Emulsionsverbesserung. Zudem beinhaltet die Mischung Muskat, Macis, Pfeffer, Koriander, Zwiebel und ist mit Sellerie, Glutamat und Hefeextrakt verstärkt. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung für Knospe-Fleischwaren <b>Bio Fleischkäse Kombi</b>	1 KG	Beutel	7299.1	**LACTOSE [AT]; *MILCHEIWEISS [CH]; *Gewürze (Pfeffer [IN], Zwiebeln [EG], Koriander [EG], SELLERIE [DE], Muskat [LK], Lauch [EG], Cardamom [LK], Ingwer [LK], Kümmel [DE]); Stabilisator: E 331 [CN]. * = Knospe / ** = EU-Bio	Milch Sellerie E 331 
<b>Beschreibung:</b> Citrathaltige Komplettmischung mit Milcheiweiss für eine verbesserte Emulsion und Milchzucker für eine schöne Bräunung beim Backen. Zudem ist die Mischung mit einer ausgewogenen Würzung mit Pfeffer, Zwiebel, Koriander, Sellerie, Lauch, Muskat, Ingwer und Cardamom ausgestattet. <b>Dosierung:</b> 26 g/kg Gesamtmasse					



### WIRKUNG VON PHOSPHAT IN DER BRÜHWURST

Die Zugabe von Phosphaten auf Fleisch in Verbindung mit Kochsalz oder Pökelsalz ergibt einen optimalen Eiweiss-Aufschluss und ein stabiles Produkt. Die Salze der Phosphorsäure (als E 450, E 451 und E 452 zu deklarieren) verhindern bei Brühwürsten das Absetzen von Gelee oder Fett, durch eine bessere Emulsion. So gewährleisten sie eine gleichmässig hohe Qualität und sorgen für einen knackigen Biss.



### KUTTERHILFSMITTEL WEISSE WARE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Kutterphosphat pH ~ 7 <b>Abastol 772</b>	25 KG	Sack	2551.25	Stabilisator: E 450.	E 450
<b>Beschreibung:</b> Typisches Brühwurstphosphat, geeignet für alle Brühwurstsorten.					
<b>Dosierung:</b> 2.5 – 3 g/kg Gesamtmasse					
Kutterphosphat pH ~ 8,5 <b>Abastol 305</b>	1 KG 10 KG 25 KG	Beutel Sack Sack	2374.1 2374.10 2374.25	Stabilisator: 450, 451.	E 450 E 451
<b>Beschreibung:</b> Phosphatkombination mit hoher Löslichkeit für Brühwurst Spezialanwendungen.					
<b>Dosierung:</b> 2.5 – 3 g/kg Gesamtmasse					
Phosphat mit Milcheiweiss <b>Pacocut Bratwurst</b>	1 KG	Beutel	7402.1	MILCHEIWEISS; LACTOSE; Stabilisator: E 450.	Milch E 450
<b>Beschreibung:</b> Kutterhilfsmittel für Bratwurst und Fleischkäse mit zusätzlicher Stabilität durch Milcheiweiss. Milchzucker verhilft den Produkten zu einer gleichmässigen Bräunung beim Braten und Backen.					
Zudem ist der Einsatz für Brühwurst, die sterilisiert wird möglich.					
<b>Dosierung:</b> 20 g/kg Gesamtmasse					





## KUTTERHILFSMITTEL WEISSE WARE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Phosphat mit Milcheiweiss und GdL <b>Pacocut Bratwurst K15</b>	8 KG	Sack	6662.8	MILCHEIWEISS; Dextrose; LACTOSE; Stabilisator: E 450, E 452; Säureregulator: E 575; Nährhefe; Antioxidationsmittel: E 330.	Milch E 330 E 450 E 452 E 575
<b>Beschreibung:</b> Kutterhilfsmittel mit GDL und Zitronensäure für eine verstärkte Umrötung. <b>Dosierung:</b> 20 – 25 g/kg Gesamtmasse					
ohne Phosphat <b>Pacocut Bratwurst clean</b>	1 KG	Beutel	18406.1	MILCHEIWEISS (Schweiz); LACTOSE; Pflanzenfasern.	Milch
<b>Beschreibung:</b> Kutterhilfsmittel ohne E-Nummern, geeignet für alle Brühwurstarten. <b>Dosierung:</b> 20 g/kg Gesamtmasse					
Phosphat mit Emulgator <b>Pacocut Kompakt Grill</b>	1 KG	Beutel	1753.1	Glucosesirup; Emulgator: E 471; Stabilisator: E 450.	E 450 E 471
<b>Beschreibung:</b> Kutterhilfsmittel für nicht umgerötete Würste, vor allem für Bratwürste. Dabei erzielt man durch den Glucosesirup eine gute Bräunung bei Grillwürsten. Der Emulgator verringert das Aufplatzen der Würste auf dem Grill. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse					
Kutterphosphat pH ~ 7 <b>Tari K 3</b>	1 KG 10 KG 25 KG	Beutel Sack Sack	2728.1 2728.10 2728.25	Stabilisator: E 450, E 452.	E 450 E 452
<b>Beschreibung:</b> Phosphatkombination zum Kuttern für einen hohen Eiweissaufschluss. <b>Dosierung:</b> 2.5 – 3 g/kg Gesamtmasse					



## KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Phosphat <b>Pacocut</b>	1 KG 10 KG	Beutel Sack	2570.1 2570.10	Stabilisator: E 450; Glucosesirup; Antioxidationsmittel: E 300.	E 300 E 450
<b>Beschreibung:</b> Kutterhilfsmittel auf Basis Diphosphat mit einem pH-Wert von ca. 7 bis 7,5 mit Umrötung. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse					
ohne Phosphat <b>Pacocut clean</b>	1 KG	Beutel	21167.1	Kartoffelstärke; Erbsenprotein; Acero- lafruchtpulver.	
<b>Beschreibung:</b> Stabilisierungskombination auf Basis Protein und Stärke ohne Zusatzstoffe für Brühwurstemulsionen. Der natürlich hohe Vitamin-C-Gehalt der Acerolakirsche sorgt für eine stabile Farbhaltung bei umgeröteten Erzeugnissen. <b>Dosierung:</b> 20 g/kg Gesamtmasse					
Phosphat <b>Pacocut KH Spezial</b>	1 KG	Beutel	6929.1	Stabilisator: E 450, E 452; Dextrose; Antioxidationsmittel: E 300.	E 300 E 450 E 452
<b>Beschreibung:</b> Phosphatkombination mit sehr gut löslichem Di-, Polyphosphat und Umrötekomponente für Brüh- und Halbdauerwaren, sowie Bräte mit längeren Standzeiten (wie Ladenbrät). <b>Dosierung:</b> 5 – 6 g/kg Gesamtmasse					



## KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Phosphat mit Emulgator <b>Pacocut Emulgator</b>	1 KG	Beutel	6487.1	Glucosesirup; Stabilisator: E 450, E 452; Emulgator: E 471; Antioxidationsmittel: E 300; E 301.	E 300 E 301 E 450 E 452 E 471
<b>Beschreibung:</b> Kutterhilfsmittel mit einer Phosphatkombination, Umrötehilfe und zusätzlichem Emulgator. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse					
Phosphat mit GDL <b>Pacocut K 2000</b>	1 KG	Beutel	2356.1	Stabilisator: E 450, E 452; Dextrose; Speisesalz; Antioxidationsmittel: E 300; Säuerungsmittel: E 575, E 301, E 330; Gewürzextrakte.	E 300 E 301 E 330 E 450 E 452 E 575
<b>Beschreibung:</b> Kutterhilfsmittel mit einer Phosphatkombination und Umrötehilfe, die durch pH-Optimierung verstärkt ist. <b>Dosierung:</b> 6 – 7 g/kg Gesamtmasse					
Phosphat mit Citrat und Frischhalter <b>Pacocut K 100 plus</b>	1 KG 20 KG	Beutel Sack	9108.1 9108.20	Stabilisator: E 450, E 452; Dextrose; Säureregulator: E 262; Antioxidationsmittel: E 301, E 300, E 331, E 330.	E 262 E 300 E 301 E 330 E 331 E 450 E 452
<b>Beschreibung:</b> Kutterhilfsmittel mit einer Phosphatkombination, Umrötehilfe und zusätzlichen Komponenten zur Frisch- und Farbhaltung. <b>Dosierung:</b> 8 g/kg Gesamtmasse					
Citrat <b>Pacocut Citrat-Kombi</b>	1 KG	Beutel	7296.1	Stabilisator: E 331; Dextrose; Antioxidationsmittel: E 301, E 300.	E 300 E 301 E 331
<b>Beschreibung:</b> Kutterhilfsmittel auf Citratbasis mit zusätzlicher Umrötestabilität. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse					
Phosphat mit Umrötung <b>Paco Rot – Cut P</b>	1 KG	Beutel	1752.1	Stabilisator: E 450; Speisesalz jodiert; Antioxidationsmittel: E 300, E 301.	E 300 E 301 E 450
<b>Beschreibung:</b> Sehr gut lösliches Diphosphat für alle Brühwurstarten mit einer Umrötekomposition für eine sichere und stabile Umrötung. <b>Dosierung:</b> 4 g/kg Gesamtmasse					



## ANWENDUNG VON VIANDA FRISCH IN BRÜHWURST

Vianda Frisch ist eine Wirkstoffkombination aus den Säureregulatoren Natriumacetat, Trinatriumcitrat, Zitronensäure und dem Antioxidationsmittel Natriumascorbat. Zusammen bilden diese Stoffe einen Synergismus (Hürdenkonzept) als Frischhalter mit antioxidativer Wirkung. Vianda Frisch dient als Frischhalte- und Farbhaltmittel. Es dient zur Vorbehandlung von Verarbeitungsfleisch bei der Brühwurstherstellung und zur Behandlung von frischem Blut. Es eignet sich zudem sehr gut zur Steigerung der Farbhaltung bei frischen Schweinsbratwürsten.



## SPEZIELLES

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Frischhalter <b>Budal K Pulver</b> <b>Beschreibung:</b> Acetat ist ein Salz der Essigsäure und wird zur pH-Wert Stabilisierung und zur Frischhaltung verwendet. <b>Dosierung:</b> 2 – 4 g/kg Gesamtmasse	25 KG	Sack	2113.25	Säureregulator: E 262; Speisesalz jodiert.	E 262
Zuckerkombination mit Milchprotein <b>Milchprotein-Zuckerkombination</b> <b>Beschreibung:</b> Milcheiweiss- und Zuckerstoffmischung für Emulsionen und Konservenprodukte, die auch als Ergänzung zu Kutterhilfsmitteln oder Kombiprodukten verwendet werden kann. <b>Dosierung:</b> 20 g/kg Gesamtmasse	20 KG	Sack	7627.20	MILCHPROTEIN; LACTOSE; Glucose-sirup.	Milch
Frischhalter ohne Salz <b>Vianda Frisch</b> <b>Beschreibung:</b> Präparat mit Säureregulatoren für die Frischhaltung und Farbhaltung von Fleischerzeugnissen. <b>Dosierung:</b> 2 – 3 g/kg Fleisch; 5 g/kg Blut	1 KG 20 KG	Beutel Sack	6965.1 6965.20	Säureregulator: E 262, E 331, E 301; Antioxidationsmittel: E 330.	E 262 E 301 E 330 E 331

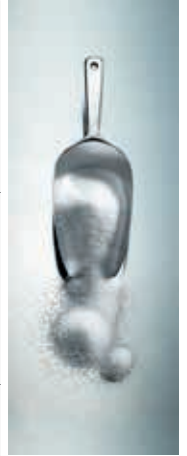






## SPEZIELLES

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Farbstabilisator für frische Bratwurst <b>Vianda L 95</b> <b>Beschreibung:</b> Präparat zur Regulierung des pH-Werts mit Farbstabilisierung und Umrötehilfe. <b>Dosierung:</b> 2 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	2776.1	Säureregulator: E 575; Saccharose; Antioxidationsmittel: E 300, E 330.	E 300 E 330 E 575
Umrötehilfsmittel <b>Paco Duo Rot</b> <b>Beschreibung:</b> Umrötekombination zur Verbesserung der Farbe und der Farbhaltung. <b>Dosierung:</b> 2 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	1751.1	Glucosesirup; Antioxidationsmittel: E 301, E 300.	E 300 E 301
Frischhalter <b>Paco Frisch weisse Ware</b> <b>Beschreibung:</b> Stabilisierungspräparat auf Basis Acetat und Citrat zur Verwendung als Frischhalter für weisse Ware und Fleischzubereitungen. <b>Dosierung:</b> 3 – 5 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	10661.1	Stabilisator: E 262, E 331; Speisesalz.	E 262 E 331









Frische Rohwurst	28
Schnittfeste Rohwurst (ohne Salpeter)	28
Schnittfeste Rohwurst (mit Salpeter)	31
Reifepräparate	32
Rohwurstkulturen	33
Schimmelkulturen	34
Tauchmassen	38
Gewürzdärme	39

### DIE SALPETER-FAUSTREGEL

Salpeter darf nur bei Rohwürsten mit mehr als 4 Wochen Reifezeit zugegeben werden. Bei Rohwürsten, die in weniger als 4 Wochen verkaufsfertig sind, muss man mit Nitritpökelsalz arbeiten. Die Zugabe-Höchstmenge von Salpeter ist gesetzlich geregelt. Für einen vollständigen Abbau von Salpeter zu Nitrit muss der pH-Wert über eine längere Zeit moderat gesenkt werden. Alle umfassenden Informationen finden Sie in unserer Broschüre: [www.pacovis.ch/kataloge/rohwurst-kompetenz/](http://www.pacovis.ch/kataloge/rohwurst-kompetenz/)



### FRISCHE ROHWURST

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
Komplettmischung <b>Teewurst oG, oA</b>	1 KG	Beutel	12528.1	<i>Gewürze; Dextrose; Vanillinzucker; Würze; Antioxidationsmittel: E 301; Rum 3 % (74 % vol.); Aroma; Raucharoma; Gewürzextrakte.</i>
<b>Beschreibung:</b> Kräftige Reifemischung mit Umrötung und Würzung nach Pfeffer, Paprika, Macis, Chili und Ingwer, abgerundet mit Jamaica Rum, Vanillin und leichter Rauchnote.				
<b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse				

Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern

E 301



### SCHNITTFESTE ROHWURST (OHNE SALPETER)

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
Gewürzmischung <b>Bureschüblig Gewürz</b>	1 KG	Beutel	1407.1	<i>Gewürze (enth. SENF).</i>
<b>Beschreibung:</b> Gewürzmischung mit Pfeffer, Senf, Ingwer, Kümmel, Knoblauch und Koriander, begleitet von Lorbeer und Nelke.				
<b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse				
Gewürzzubereitung <b>Chorizo Gewürz oG</b>	1 KG	Beutel	6244.1	<i>Gewürze; Gewürzextrakte; Hefeextrakt; Würze.</i>
<b>Beschreibung:</b> Paprikabetonte Würzung mit Pfeffer, Knoblauch, Koriander und dezent Kümmel, verfeinert mit aromaverstärkenden Komponenten, einer Würze und Liebstöckel.				
<b>Dosierung:</b> 22 g/kg Gesamtmasse				





Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern

Senf







## SCHNITTFESTE ROHWURST (OHNE SALPETER)

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Komplettmischung mit GDL <b>Dauerwurst S 75 Romix</b>	1 KG	Beutel	2282.1	Dextrose; Gewürze; Säuerungsmittel: E 575, E 331; Geschmacksverstärker: E 621; Speisesalz; Glucosesirup; Antioxidationsmittel: E 301, E 392.	E 301 E 331 E 392 E 575 E 621
<b>Beschreibung:</b> Reifemischung mit Umrötung, pH-Stabilisierung mit Citrat und GdL, sowie kräftiger Pfefferkombination und weiteren fein abgestimmten Gewürzen, wie Knoblauch, Ingwer, Macis und dezent Anis. Die Mischung wirkt mit Rosmarinextrakt vorbeugend gegen Fettoxidation (ranzig werden). <b>Dosierung:</b> 14 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Pacoferm Appenzeller Rohwurst</b> 	1 KG	Beutel	14788.1	Gewürze; Dextrose; Würze; Antioxidationsmittel: E 301; Hefeextrakt.	E 301
<b>Beschreibung:</b> Reifemischung mit Umrötung und deftiger Würzung mit Pfeffer, Knoblauch und Ingwer, abgerundet mit Koriander, Kümmel und Lorbeer. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Pacoferm klassik oG</b>	1 KG	Beutel	1872.1	Glucosesirup; Gewürze; Dextrose; Würze; Antioxidationsmittel: E 301; nat. Aroma.	E 301
<b>Beschreibung:</b> Traditionelle Reifemischung mit Umrötung und Würzung Typ Pfeffer, Koriander und Knoblauch, mit verstärkter Aroma-, Würzekomponente und einem Hauch von Kreuzkümmel. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Pacoferm Landjäger oG</b>	1 KG	Beutel	F480.1	Gewürze; Dextrose; Antioxidationsmittel: E 301; Würze; Aroma; Maltodextrin geräuchert.	E 301
<b>Beschreibung:</b> Rustikal deftige Reifemischung mit Umrötung und ganzem Kümmel, sowie Pfeffer, Pastinake und Knoblauch, abgestimmt mit feiner Würze und Aroma-, Rauchkomponenten. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Pacoferm Salami traditionell</b> 	1 KG	Beutel	20616.1	Gewürze; Dextrose; Antioxidationsmittel: E 301.	E 301
<b>Beschreibung:</b> Moderne Reifemischung mit Umrötung und kräftiger Würzung mit Pfeffer, Koriander, Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit Petersilienwurzel, Bockshornklee und Liebstöckel. <b>Dosierung:</b> 9 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Pacoferm Salami deftig</b> 	1 KG	Beutel	20617.1	Gewürze; Dextrose; Antioxidationsmittel: E 301.	E 301
<b>Beschreibung:</b> Deftige Reifemischung, modern zusammengestellt mit Umrötung und grobem Pfeffer, abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer, Zwiebel, Knoblauch und Piment. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Pacoferm Salami rustikal</b> 	1 KG	Beutel	20618.1	Gewürze; Dextrose; Antioxidationsmittel: E 301.	E 301
<b>Beschreibung:</b> Rustikale Reifemischung mit kurzer Zutatenliste: Reifezucker, Umrötung und Gewürze mit grobem Pfeffer, Lorbeer, Bockshornklee, Knoblauch, Ingwer und Paprika, abgerundet durch Wacholder, Petersilienwurzel, Piment und Kümmel. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse					



## SCHNITTFESTE ROHWURST (OHNE SALPETER)

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Komplettmischung <b>Rohwurst luftgetrocknet oG</b> <b>Beschreibung:</b> Aromatische Reifemischung und Umrötung mit feinem Pfeffer, Koriander und Knoblauch, abgerundet mit einem Hauch von Kreuzkümmel und einem mediterranen Flair. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	6843.1	Gewürze; Glucosesirup; Dextrose; Würze; Antioxidationsmittel: E 301; Aromen.	E 301
Gewürzmischung <b>Rohwurst Spezial</b>  <b>Beschreibung:</b> Pfefferdominante Würzung mit Ingwer, Kümmel, Knoblauch und dezenter Liebstöckel-, Piment-Note. Das Produkt kann in Kombination mit einem Reifepräparat oder als Zusatzwürzung eingesetzt werden. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	1450.1	Gewürze.	
Komplettmischung mit Lactose <b>Rohwurst S 75 Romix</b> <b>Beschreibung:</b> Reifemischung mit Umrötung und Würzung auf Basis der Mischung ANR 1450 Rohwurst Spezial. <b>Dosierung:</b> 15 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	1514.1	Gewürze; Glucosesirup; Dextrose; LACTOSE; Antioxidationsmittel: E 301; Gewürzextrakt.	Milch E 301
Komplettmischung für Knospe-Fleischwaren <b>Bio Rohwurst Kombi oA</b> <b>Beschreibung:</b> Würzige Reifemischung mit deutlicher Pfeffernote, Ingwer, Kümmel, Knoblauch, Nelke und Liebstöckel. Der natürliche Gehalt an Vitamin C in der Acerola unterstützt die Umrötung und Farbhaltung. <b>Dosierung:</b> 12 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	15469.1	*Gewürze (Pfeffer [IN], Ingwer [LK], Kümmel [DE], Knoblauch [EG], Liebstöckel [HU], Nelke [IN]); *Maltodextrin [AT]; *Glucosesirup [AT]; **Acerolafruchtpulver [BR]. * = Knospe / ** = EU-Bio	
Komplettmischung <b>Sucuk Kombi</b> <b>Beschreibung:</b> Deftig pikante Würz- und Reifemischung mit Umrötung für Sucuk mit Kreuzkümmel, Koriander, Pfeffer, Paprika, Chili, Piment und Knoblauch. <b>Dosierung:</b> 40 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	F622.1	Gewürze; LACTOSE; Dextrose; Geschmacksverstärker: E 621; Antioxidationsmittel: E 301; Gewürzextrakt.	Milch E 301 E 621



**SCHNITTFESTE ROHWURST (MIT SALPETER)**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Komplettmischung <b>Pacoferm Salami deftig mS</b>	1 KG	Beutel	21387.1	Gewürze; Dextrose; Glucosesirup; Antioxidationsmittel: E 301; Konservierungsstoff: E 252 (2.73 %).	E 252 E 301
<b>Beschreibung:</b> Reifemischung mit Salpeter und Umrötung für langzeitgereifte Rohwurst, mit einer deftigen Würzung, abgestimmt mit grobem Pfeffer, Ingwer, Zwiebel, Koriander, Knoblauch, Piment und Fenchel. <b>Dosierung:</b> 11 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Rohwurst oG, oA</b>	1 KG	Beutel	10341.1	Gewürze; Glucosesirup; Dextrose; Antioxidationsmittel: E 301; Konservierungsstoff: E 252 (2.4 %).	E 252 E 301
<b>Beschreibung:</b> Salpeterhaltige Reifemischung mit Umrötung und pfefferdominanter Würzung mit grobem Pfeffer und feiner Knoblauchnote. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung mit Lactose <b>Salsiz Kombi</b>	1 KG	Beutel	7706.1	Gewürze; Dextrose; LACTOSE; Glucosesirup; Geschmacksverstärker: E 621; Speisesalz jodiert; Antioxidationsmittel: E 301; Konservierungsstoff: E 252 (0.91 %).	Milch E 252 E 301 E 621
<b>Beschreibung:</b> Traditionelle Reifemischung mit Salpeter, Umrötekomponente und kräftiger Würzung mit Pfefferkombination, Muskat, Knoblauch und dezent Paprika. <b>Dosierung:</b> 11 g/kg Gesamtmasse					



### WIRKUNG VON GDL IN ROHWURST

Das Säuerungsmittel GDL (Glucono-delta-lacton, E 575) hat im Gegensatz zu spontanen Säuren wie Zitronensäure oder Milchsäure einen langsamen pH-Verlauf. GDL verhindert das Wachstum von schädlichen Mikroorganismen, es beschleunigt die Umrötung und verbessert die Wasserabgabe durch das schnelle Erreichen des Isoelektrischen Punktes. GDL fördert zudem die Gelbildung (Verfestigung) und Farbstabilität der Rohwurst durch das schnelle und sichere Absenken des pH-Werts. Für ein ausgewogenes Fermentationsaroma und optimale Farbhaltung empfehlen wir eine nicht-säuernde Starterkultur zu verwenden.



### REIFEPRÄPARAT

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Reifemittel ohne Salpeter / Lactose <b>Pacoferm pur ol</b>	1 KG	Beutel	7910.1	Dextrose; Glucosesirup; Antioxidationsmittel: E 301.	E 301
<b>Beschreibung:</b> Zuckerkombination ohne Laktose mit Umrötung als Basiscompound. Eine Würzmischung muss separat dazugegeben werden. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse					
Reifemittel ohne Salpeter mit GDL <b>Pacoferm S 75 Spezial</b>	1 KG 10 KG	Beutel Sack	6689.1 6689.10	Dextrose; Speisesalz; Glucosesirup; Stabilisator: E 575; Antioxidationsmittel: E 301; Geschmacksverstärker: E 621; Säuerungsmittel: E 331.	E 301 E 331 E 575 E 621
<b>Beschreibung:</b> Reifepräparat mit Zuckerkombination, Umrötehilfsmittel und pH-Wert Stabilisierung. <b>Dosierung:</b> 8 g/kg Gesamtmasse					
Reifemittel mit Salpeter <b>Pacoferm S Optimo Romix</b>	1 KG	Beutel	2767.1	Dextrose; Antioxidationsmittel: E 301, E 392; Konservierungsstoff: E 252 (6 %).	E 301 E 392 E 252
<b>Beschreibung:</b> Reifepräparat mit Salpeter und Umrötehilfe. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse					





**PRODUKTIONSSICHERHEIT  
UND STABILE QUALITÄT  
DURCH STARTERKULTUREN**

Starterkulturen sind Mikroorganismen, die den Fermentationsprozess von Rohwurstprodukten unterstützen. Sie garantieren einen sicheren Reifeverlauf mit guter Farbhaltung und typischem Aroma. Starterkulturen verhindern, dass sich unerwünschte Mikroorganismen vermehren.



**ROHWURSTKULTUREN**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Reifungskultur für schnellgereifte Produkte <b>Starterkultur SK 81</b> <b>Beschreibung:</b> Reifekultur für eine sichere Herstellung von schnell fermentierter Salami mit zusätzlicher Sicherheit. Die Mischung sichert eine stabile Farbe, fördert die Aromabildung und verhindert das Ranzigwerden. Zudem führt sie zu einer schnellen pH-Wert Absenkung, bei einem mildaromatischen Säureprofil und wirkt dabei auch als Schutzkultur. <b>Dosierung:</b> 20 g für 100 kg Masse	1 ST	Beutel	19304	<i>Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylosum, Pediococcus pentosaceus, Lactobacillus sakei und Debaryomyces hansenii.</i>	
Reifungskultur für traditionell gereifte Produkte <b>Starterkultur SBY 76</b> <b>Beschreibung:</b> Reifekultur für die Herstellung von traditionell fermentierter Salami mit zusätzlicher Sicherheit und Aromabildung. Die Mischung sichert eine stabile Farbe und verhindert das Ranzigwerden. Die Aromabildung wird zusätzlich durch den Einsatz einer Hefe verstärkt. Der Einsatz führt zur sicheren pH-Wert Absenkung und einem milden Säureprofil, sowie der Wirkung als Schutzkultur. <b>Dosierung:</b> 20 g für 100 kg Masse	1 ST	Beutel	16160	<i>Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylosum, Pediococcus pentosaceus, Lactobacillus sakei und Debaryomyces hansenii.</i>	
Reifungskultur für schnellgereifte Produkte <b>Starterkultur SK 47</b> <b>Beschreibung:</b> Reifekulturmischung für die Herstellung von schnell fermentierter, aromatischer Salami mit stabiler Umrötung. Dabei sorgen Milchsäurebakterien für eine schnelle pH-Wert Absenkung, bei einem ausgewogenem Säureprofil. <b>Dosierung:</b> 20 g für 100 kg Masse	1 ST	Beutel	2224	<i>Staphylococcus carnosus und Lactobacillus curvatus.</i>	



## ROHWURSTKULTUREN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Reifungskultur für traditionell gereifte Produkte <b>Starterkultur SK 05</b> <b>Beschreibung:</b> Reifekultur für eine kontrollierte Herstellung von traditionell fermentierter Salami mit zusätzlicher Sicherheit. Die Mischung sichert eine stabile Umrötung, Aromabildung und verhindert das Ranzigwerden. Milchsäurebakterien entwickeln ein mildaromatisches Säureprofil und wirken dabei auch als Schutzkultur. <b>Dosierung:</b> 10 g für 50 kg Masse	1 ST	Beutel	3098	<i>Lactobacillus sakei</i> und <i>Staphylococcus carnosus</i> .	
Umrötungs- und Aromakultur für Rohwurst und Rohpökelfwaren <b>Starterkultur SK 21</b> <b>Beschreibung:</b> Nicht säuernde Reifekultur mit hoher Salztoleranz zur Farb- und Aromabildung von Rohpökelfwaren, streichfähigen Pökelerzeugnissen und Rohwurst, die mit GdL hergestellt wird. <b>Dosierung:</b> 20 g für 100 kg Masse	1 ST	Beutel	2226	<i>Staphylococcus xylosum</i> und <i>Staphylococcus carnosus</i> .	
Reifungskultur für schnellgereifte Produkte <b>Starterkultur VBM-19</b> <b>Beschreibung:</b> Reifekultur für eine sichere Herstellung von schnell fermentierter Salami mit zusätzlicher Sicherheit. Die Mischung sichert eine stabile Farbe, fördert die Aromabildung und verhindert das Ranzigwerden. Zudem führt sie zu einer schnellen pH-Wert Absenkung, bei einem mildaromatischen Säureprofil und wirkt dabei auch als Schutzkultur. <b>Dosierung:</b> 20 g für 100 kg Masse	1 ST	Beutel	18032	<i>Staphylococcus carnosus</i> , <i>Staphylococcus xylosum</i> , <i>Lactobacillus sakei</i> und <i>Pediococcus pentosaceus</i> .	
Reifungskultur für frische Rohwurst <b>Starterkultur VBL 84</b> <b>Beschreibung:</b> Reifekultur zur Herstellung von frischen und streichfähigen Rohwürsten mit mildem Säureprofil und typischer Fermentationsflora. Sie führt zu einer stabilen Farbbildung, unterstützt die Aromabildung und verhindert die Ranzigkeit. Bereits ab Temperaturen von 2°C wird ein Bacteriocin gebildet, das <i>Listeria monocytogenes</i> hemmt. <b>Dosierung:</b> 40 g für 200 kg Masse	1 ST	Beutel	18427	<i>Staphylococcus carnosus</i> und <i>Lactobacillus sakei</i> .	



## SCHIMMEL

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Schimmelkultur <b>Edelschimmel MOLD-600</b> <b>Beschreibung:</b> Schimmelkultur zur Oberflächenbehandlung von Rohwurst und Rohschinken. Die Anwendung führt zu einem typischen weisslichen Schimmelbelag, der die Konkurrenzflora unterdrückt und zu dem typischen Aroma schimmelgereifter Fleischwaren beiträgt. <b>Dosierung:</b> 25 g für 10 l Wasser	1 ST	Beutel	2235	<i>Penicillium nalgiovense</i> .	









***Auf den folgenden zwei Seiten erfahren Sie in einer Zusammenfassung, welche Informationen wir für Sie rund um die Herstellung von Rohwürsten aufgearbeitet haben. Für weitere Auskünfte kontaktieren Sie unser Technologen-Team unter +41 56 485 93 55, E-Mail: [technologie@pacovis.ch](mailto:technologie@pacovis.ch)***

## WIE IHNEN DIE BESTEN ROHWÜRSTE GELINGEN

Als Profi wissen Sie es längst: Gute Rohwürste herzustellen, ist eine Kunst für sich. Entscheidend sind dafür ein schneller und sicherer Fermentationsablauf mit stabiler Umrötung und die richtige, produkttypische Konsistenz. Weitere Knackpunkte sind die typische Aromabildung und eine hohe Produktsicherheit. Aber das ist noch nicht alles: Besonders wichtig sind bei der Herstellung von Rohwurst die Starterkulturen und deren Wirkungsweise.

Ganz schön viel, das zusammenpassen muss! Darum haben wir von Pacovis uns überlegt, wie wir Ihnen dieses Handwerk möglichst einfach machen können. Die Antwort darauf ist diese Broschüre, in der Sie das geballte Know-how rund um die Herstellung von Rohwürsten und den Einsatz von Starterkulturen einfach und kompakt nachlesen und zu Ihrem Vorteil nutzen können.

Besonders wichtig bei der Herstellung sind die Verwendung und die Wahl der Starterkulturen. Starterkulturen sind ein oder mehrere Stämme von Bakterien oder Hefen, die man als Flüssigkultur oder als gefriergetrocknetes Pulver verwendet. Bei der Herstellung von Rohwurst spielen die Mikroorganismen eine zentrale Rolle. Eine Rohwurst kann auch ohne Starterkulturen hergestellt werden. Die Mikroflora (Spontanflora = vorwiegend Milchsäurebakterien), die während der Reifung spontan heranwächst, bewirkt erwünschte Veränderungen des Bräts. Das ist aber mit einer Reihe von Risiken verbunden, die von Fehlprodukten bis zur Gesundheitsgefährdung führen können.

### **Von Profis für Profis: Unser geballtes Wissen kommt Ihnen direkt zugute**

Pacovis ist Ihr kompetenter Partner rund um die Herstellung von Rohwurst. Ob traditionelle Herstellung oder Schnellreifung für Salami, Mettwurst, Landjäger oder Kaminwürsten: Wir bieten Ihnen die perfekte Komplettlösung. Dazu bringt Ihnen unsere strategische Zusammenarbeit mit dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) in der Herstellungstechnologie große Vorteile. An unserem Standort in Stetten (CH) können wir zu Versuchszwecken Rohwurst in Kleinchargen von ca. 15 kg herstellen, die auch auf Industriemassstab skalierbar sind. Analysen führen wir im eigenen und in externen Labors sowie in eigenen Experten- und Konsumentenpanels durch. Dies alles ermöglicht Ihnen, für jede Anwendung in jedem Betrieb die richtige Starterkultur auszuwählen. Unser elfköpfiges Technologenteam unterstützt Sie gern und kompetent. Anruf genügt – und wir sind für Sie da!



*Um Rohwurst sicher und reproduzierbar herzustellen, braucht man Starterkulturen. Dabei handelt es sich meist um eine Mischung aus unterschiedlichen Bakterienstämmen, wobei mindestens ein Säurebildner (*Lactobacillus*, *Pediococcus*) und ein Farb- und Aromabildner (*Micrococcus*, *Staphylococcus*) enthalten sind.*

## STARTERKULTUREN FÜR EINE SICHERE HERSTELLUNG

### MILCHSÄUREBAKTERIEN (Laktobazillen und Pediokokken)

Hauptaufgabe: Milchsäurebildung „ pH-Wert-Absenkung. Laktobazillen und Pediokokken für die Rohwurstherstellung sind dominante, homofermentative Bakterienstämme, die Zuckerstoffe zu Milchsäure fermentieren. Dies senkt den pH-Wert und hemmt unerwünschte Bakterien. Außerdem bewirkt es eine bessere Schnittfestigkeit, eine bessere Wasserabgabe (isoelektrischer Punkt pH-Wert 5,3 beste Wasserabgabe des Fleisches) und beschleunigt die Umrötung.

### KOKKEN (Mikrokokken und Staphylokokken)

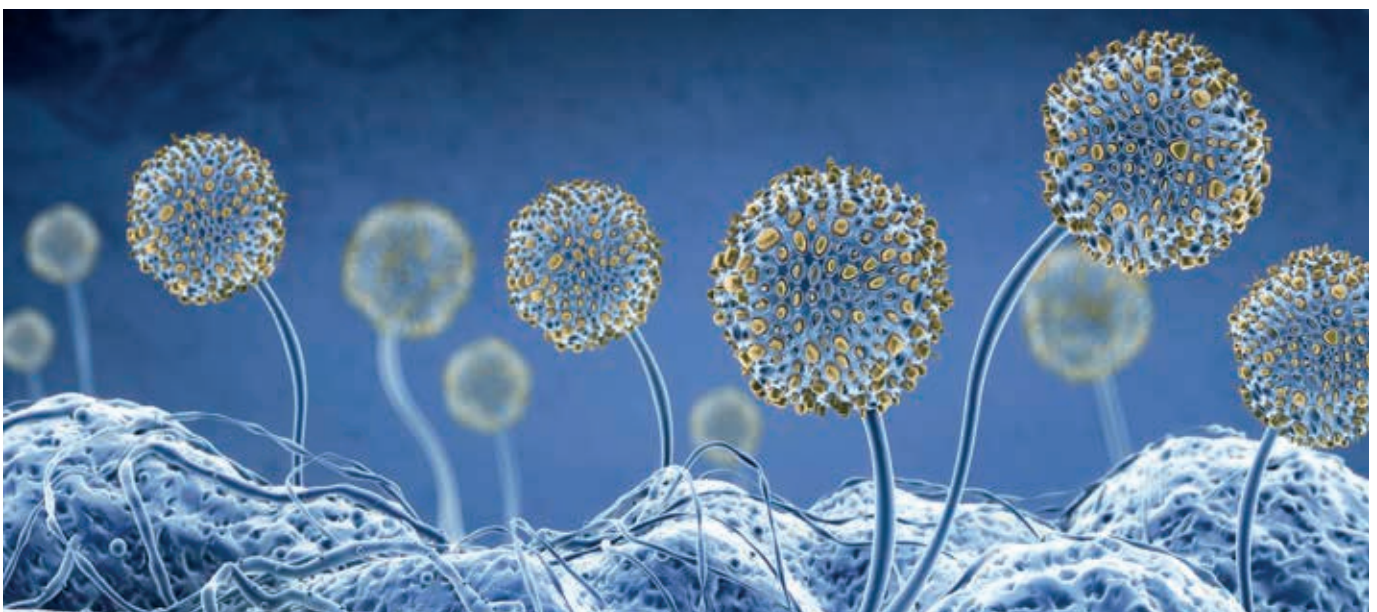
Hauptaufgabe: Bildung von Enzymen zur Farb- und Aromausprägung. Die Reduktion von Nitrat zu Nitrit mittels enzymatischen Abbaus durch Nitratreduktase führt zur Ausbildung der Pökelfarbe. Eiweiß- und Fettabbau durch Proteasen und Lipasen bewirken die Bildung des typischen Reifearomas. Das Enzym Katalase baut Wasserstoffperoxid (gebildet von Milchsäurebakterien der Spontanflora) ab, was zu einer Farb- und Fettstabilisierung (Verzögerung von Ranzigkeit) führt.

### HEFEN

Hauptaufgabe: Aroma- und Geschmacksbildung. Die Hefen sind zu Anfang des Reifungsprozesses an der Aufzehrung des Sauerstoffs im frischen Brät beteiligt und werden vor allem für eine spezielle Aromatisierung eingesetzt.

### SCHIMMELPILZE

Hauptaufgabe: typische, milde Aroma- und Geschmacksausprägung. Durch eine Oberflächenbehandlung wächst ein dominanter, rein weißer Edelschimmel, der den unerwünschten Schimmel unterdrückt. Vorteile der Schimmelbehandlung: Aromabildung, Säureabbau, Fettabbau, Verminderung von Trockenrandbildung und Verhinderung von unerwünschtem Schimmel (Gefahr der Mykotoxinbildung).



### TAUCHMASSEN UND GEWÜRZDÄRME PRÄGEN GESCHMACK UND OPTIK

Die Behandlung der Oberfläche ist ein Veredelungsschritt bei der Herstellung einer Rohwurst. Tauchmassen und Gewürzdärme verleihen dem Produkt eine optische Charakteristik und ein bestimmtes Geschmacksprofil.



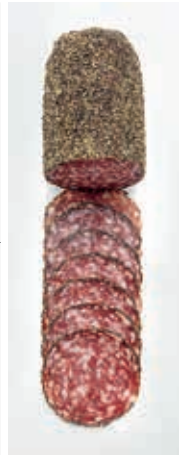
#### TAUCHMASSEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Weiss für Ummantelung <b>Tauchmasse weiss</b> <b>Beschreibung:</b> Kunststoff Dispersion zum Auftragen auf die Oberfläche, um einen Schimmel Charakter zu simulieren. <b>Verarbeitungshinweis:</b> Produkt kurz eintauchen und ausreichend trocknen lassen.	10 KG	Kessel	2195.10	<i>Kunststoffdispersion; Farbstoff: Titandioxid.</i>	
Tauchmasse klar <b>Dekor Tauchmasse</b> <b>Beschreibung:</b> Transparente Tauchmasse auf Basis Gelatine zum Überziehen von Fleischwaren, auch zum Anbringen von Dekorgewürzen geeignet. <b>Verarbeitungshinweis:</b> Produkt kurz eintauchen und ausreichend trocknen lassen.	10 KG	Kessel	19699.10	<i>Wasser; Speisegelatine (Schwein); Säuerungsmittel: E 270, E 330; Konservierungsstoffe: E 202, E 211.</i>	
Tauchbad zur Oberflächenbehandlung dunkel <b>Rauchbad Nero</b> <b>Beschreibung:</b> Tiefschwarze Tauchmasse mit rauchigem Geschmack für die Aussenbehandlung von Rohwürsten und Rohschinken. <b>Verarbeitungshinweis:</b> zum Einlegen / Tauchen von Rohpökelprodukten	5 KG	Kanister	8391.5	<i>Zuckercouleur (enth. SULFIT); Wasser; Raucharoma.</i>	



## GEWÜRZDÄRME

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Gewürzdarm Kal. 60 mm × 40 cm <b>Pacoskin Kräuter</b> <b>Beschreibung:</b> Gewürzdarm mit einer Innenbeschichtung von groben Kräutern, die nach dem Füllen auf dem Produkt haften bleiben und diesem einen Kräutergeschmack und ein attraktives Aussehen verleihen. <b>Verarbeitungshinweis:</b> Nicht wässern	10 ST		R117.10	Kräuter getrocknet (auf Zellwolle mit Kleber: E 466).	
Gewürzdarm Kal. 45 mm × 70 cm <b>Pacoskin Kräuter</b> <b>Beschreibung:</b> Gewürzdarm mit einer Innenbeschichtung dekorativer Kräuter. Die Kräuter bleiben nach dem Füllen auf dem Produkt haften und verleihen diesem ein attraktives Aussehen. <b>Verarbeitungshinweis:</b> Nicht wässern	10 ST		15342.10	Kräuter (auf Zellwolle mit Kleber: E 466).	
Gewürzdarm Kal. 60 mm × 40 cm <b>Pacoskin Paprika</b> <b>Beschreibung:</b> Gewürzdarm mit einer groben Paprika Innenbeschichtung. Das dekorative Paprikagranulat bleibt nach dem Füllen auf dem Produkt haften und verleiht diesem ein attraktives Aussehen und ein mildes Paprikaaroma. <b>Verarbeitungshinweis:</b> Nicht wässern	10 ST		R115.10	Gewürze (auf Zellwolle mit Kleber: E 466).	
Gewürzdarm Kal. 60 mm × 40 cm <b>Pacoskin Pfeffer</b> <b>Beschreibung:</b> Gewürzdarm mit einer groben Pfeffer Innenbeschichtung. Der Pfeffer bleibt nach dem Füllen auf dem Produkt haften und verleiht diesem ein attraktives Aussehen und einen kräftigen Pfeffergeschmack. <b>Verarbeitungshinweis:</b> Nicht wässern	10 ST		R113.10	Gewürze (auf Zellwolle mit Kleber: E 466).	
Gewürzdarm Kal. 45 mm × 70 cm <b>Pacoskin Pfeffer</b> <b>Beschreibung:</b> Gewürzdarm mit einer groben Pfeffer Innenbeschichtung. Der Pfeffer bleibt nach dem Füllen auf dem Produkt haften und verleiht diesem ein attraktives Aussehen und einen kräftigen Pfeffergeschmack. <b>Verarbeitungshinweis:</b> Nicht wässern	10 ST		15704.10	Pfeffer (auf Zellwolle mit Kleber: E 466).	
Gewürzdarm Kal. 45 mm × 50 cm <b>Pacoskin rot und scharf</b> <b>Beschreibung:</b> Gewürzdarm mit einer Innenbeschichtung von feurigem Chili. Die groben Chiliflocken bleiben nach dem Füllen auf dem Produkt haften und verleiht diesem ein attraktives Aussehen und eine feurige Schärfe. <b>Verarbeitungshinweis:</b> Nicht wässern	10 ST		16564.10	Chili (auf Zellwolle mit Kleber: E 466).	











Rohpökelfleisch (ohne Salpeter) 42

Rohpökelfleisch (mit Salpeter) 43

Spezielles 44

Rohpökelfleischkulturen 45

Gewürzblätter 45


# ROHPÖKELWAREN

### EXTRAKTWÜRZUNG ODER GEWÜRZMISCHUNG?

Extraktwürzungen sind gut löslich, können direkt in der Einspritzlake verwendet werden und dringen ins Fleischinnere ein. Gewürzmischungen werden zur Oberflächenwürzung verwendet, dabei wird mit groben Gewürzen ein rustikaler, dekorativer Effekt erzielt, der auch noch zu einem deftigen Geschmack beiträgt.






### ROHPÖKELWAREN (OHNE SALPETER)

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Reifemittel ohne Salpeter / Lactose <b>Pacoferm pur oL</b> 	1 KG	Beutel	7910.1	Dextrose; Glucosesirup; Antioxidationsmittel: E 301.	E 301
<b>Beschreibung:</b> Zuckerkombination ohne Laktose mit Umrötung als Basiscompound. Eine Würzmischung muss separat dazugegeben werden. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung ohne Salpeter <b>Rohschinken Extraktwürzung oG</b>	1 KG	Beutel	1800.1	Saccharose; Dextrose; Speisesalz; Antioxidationsmittel: E 301; Gewürzextrakte.	E 301
<b>Beschreibung:</b> Reifemischung mit Umrötung und gut löslichen Extrakten, geeignet für die Trockensalzung und auch für Lake- oder Tumbleranwendungen, geschmacklich mit Pfeffer, Wacholder und Knoblauch abgestimmt. <b>Dosierung:</b> 7 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Rohschinken Naturwürzung oG</b>	1 KG	Beutel	1799.1	Saccharose; Dextrose; Gewürze; Speisesalz; Antioxidationsmittel: E 301.	E 301
<b>Beschreibung:</b> Grobe, rustikale Reifemischung mit Umrötung mit gebrochenem Pfeffer und Wacholderbeeren, abgerundet mit Knoblauch. <b>Dosierung:</b> 7 g/kg Gesamtmasse					




**ROHPÖKELWAREN (OHNE SALPETER)**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Komplettmischung <b>Vianda Trockensalzung</b> 	1 KG 10 KG	Beutel Sack	7939.1 7939.10	Dextrose; Knoblauch; Gewürzextrakte; Antioxidationsmittel: E 301.	E 301
<b>Beschreibung:</b> Reifemischung mit Umrötung und einer Extraktwürzung nach Pfeffer, Koriander, Wacholder, Muskat, Knoblauch und feiner Lorbeernote. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse					
Reifemittel ohne Salpeter <b>Vianda Colpur 53 o. Salpeter</b> 	1 KG	Beutel	2687.1	Dextrose; Stabilisator: E 331; Saccharose; Speisesalz; Antioxidationsmittel: E 301; Geschmacksverstärker: E 621.	E 301 E 331 E 621
<b>Beschreibung:</b> Reife-/Pökelpreparat mit Zuckerkombination, Umrötehilfsmittel und pH-Wert Stabilisierung. <b>Dosierung:</b> 6 g/kg Gesamtmasse					
Komplettmischung <b>Bio Trockensalzung</b>	1 KG	Beutel	6842.1	*Gewürze (Pfeffer [IN], Knoblauch [EG], Rosmarin [TR], Koriander [EG], Lorbeer [EG], Kümmel [DE]); *Saccharose [CH]; Speisesalz 12 % [CH]; *Maltodextrin [AT]. * = Knospe	
<b>Beschreibung:</b> Reifemischung ohne Umrötung mit rustikal groben Gewürzen wie Pfeffer, Knoblauch und Lorbeer, sowie Rosmarin, Koriander und dezenter Kümmelnote. <b>Dosierung:</b> 7 g/kg Gesamtmasse (zusätzlich 14 g/kg NPS und 14 g/kg Speisesalz)					



**ROHPÖKELWAREN (MIT SALPETER)**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Komplettmischung <b>Trockensalzung Bauernart</b> 	1 KG	Beutel	2520.1	Gewürze; Dextrose; Antioxidationsmittel: E 301; Speisesalz jodiert; Saccharose; Geschmacksverstärker: E 621; Konservierungsstoff: E 252 (3.8 %); Säureregulator: E 331.	E 252 E 301 E 331 E 621
<b>Beschreibung:</b> Rustikale Reifemischung mit Salpeter und Umrötung, ergänzt mit grobem Pfeffer, Wacholder, Knoblauch und Lorbeer sowie einer feimilden Kümmelnote. <b>Dosierung:</b> 9 g/kg Gesamtmasse (zusätzlich 14 g/kg NPS und 14 g/kg Speisesalz)					
Komplettmischung <b>Trockensalzung Perfekt</b>	1 KG	Beutel	1519.1	Gewürze; Dextrose; Antioxidationsmittel: E 301; Saccharose; Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Konservierungsstoff: E 252 (3.8 %); Säureregulator: E 331.	E 252 E 301 E 331 E 621
<b>Beschreibung:</b> Reifemischung mit Salpeter und Umrötung und ausgewogener Würzung nach Knoblauch, Koriander, Ingwer und Wacholder, abgerundet durch Pfeffer und Kümmel. <b>Dosierung:</b> 9 g/kg Gesamtmasse (zusätzlich 14 g/kg NPS und 14 g/kg Speisesalz)					
Komplettmischung <b>Trockensalzung Kombi</b>	1 KG	Beutel	8831.1	Dextrose; Speisesalz; Konservierungsstoff: E 252 (6 %); Antioxidationsmittel: E 301; Gewürzextrakte.	E 252 E 301
<b>Beschreibung:</b> Reifemischung mit Gewürzextrakten, Umrötung und Salpeter mit delikater Würzung nach Knoblauch, Pfeffer und Wacholder. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse (zusätzlich 14 g/kg NPS und 14 g/kg Speisesalz)					





## ROHPÖKELWAREN (MIT SALPETER)

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Reifemittel mit Salpeter <b>Vianda Colpur 53</b>	1 KG	Beutel	2772.1	<i>Dextrose; Saccharose; Säuerungsmittel: E 331; Speisesalz; Konservierungsstoff: E 252 (6.6 %); Antioxidationsmittel: E 301; Geschmacksverstärker: E 621.</i>	E 252 E 301 E 331 E 621
<b>Beschreibung:</b> Reife-/Pökelpreparat mit Salpeter, Umrötehilfsmittel, Zuckerkombination und pH-Wert Stabilisierung					
<b>Dosierung:</b> 3 g/kg Fleisch 25 g/kg Lake bei 10 % Injektion 17 g/kg Lake bei 15 % Injektion					
Reifemittel mit Würzung <b>Vianda Sec</b>					
	1 KG	Beutel	17067.1	<i>Dextrose; Kräuter; Gewürze; Antioxidationsmittel: E 301; Konservierungsstoff: E 252 (4.3 %).</i>	E 252 E 301
<b>Beschreibung:</b> Reife-/Pökelpreparat mit Salpeter, Umrötehilfsmittel und einer ausgewogenen Würzung nach Lorbeer, Pfeffer schwarz und feinen Kräutern.					
<b>Dosierung:</b> 7 g/kg Gesamtmasse					



## SPEZIELLES

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Salpeter auf Dextrose <b>Pökelfstoff gemischt Typ V</b>	1 KG	Beutel	2141.1	<i>Dextrose; Konservierungsstoff: E 252 (35 %).</i>	E 252
<b>Beschreibung:</b> Pökelpreparat zur Einstellung der Menge des Pökelfstoffs/Salpeter bei Reifeprozessen.					
<b>Dosierung:</b> 1 g/kg Gesamtmasse					
Rosmarinextrakt <b>Romix</b>	0.1 KG 1 KG	Beutel Beutel	2759.0,1 2759.1	<i>Antioxidationsmittel: E 392.</i>	E 392
<b>Beschreibung:</b> Extrakt von Carnosolsäure aus Rosmarin zur Stabilisierung von fetthaltigen Speisen gegen den Verderb durch Oxidation (ranzig werden).					
<b>Dosierung:</b> ~ 1 g/kg Gesamtmasse					





**LISTERIENSCHUTZ  
INBEGRIFFEN**

Dem Problem der Kontamination von Rohpökelwaren mit *Listeria monocytogenes* kann mit Hilfe von Schutzkulturen für Fleisch und Wurstwaren entgegengewirkt werden. Diese Kulturen schützen vor Listerien, in dem sie sich mit Hilfe von Schutzstoffen (Bacteriocinen) gegen die Listerien durchsetzen. Diese Schutzfunktion wirkt bereits bei tiefen Temperaturen ab +2 °C. Da sie zudem sehr salztolerant sind, eignen sie sich daher besonders für die Produktion von Rohschinken und Speck.



**ROHPÖKELKULTUREN**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
Umrötungs- und Aromakultur für Rohwurst und Rohpökelwaren <b>Starterkultur SK 21</b>	1 ST	Beutel	2226	<i>Staphylococcus xylosus</i> und <i>Staphylococcus carnosus</i> .
<p><b>Beschreibung:</b> Nicht säuernde Reifekultur mit hoher Salztoleranz zur Farb- und Aromabildung von Rohpökelwaren, streichfähigen Pökelerzeugnissen und Rohwurst, die mit GdL hergestellt wird.</p> <p><b>Dosierung:</b> 20 g für 100 kg Masse</p>				
Rohpökelwaren mit BAC + 2°C <b>Starterkultur WBX-87</b>	1 ST	Beutel	16296	<i>Staphylococcus xylosus</i> , <i>Staphylococcus carnosus</i> , <i>Carnobacterium</i> , <i>Lactobacillus sakei</i> .
<p><b>Beschreibung:</b> Salztolerante Reifekultur für eine erhöhte Produktionssicherheit bei der Herstellung von Rohpökelerzeugnissen. Die Kulturen wirken sich positiv auf die Umrötung und Farbhaltung, sowie auf das Aromaprofil der Erzeugnisse aus. Die Schutzfunktion gegen Listerien wirkt bereits bei niedriger Temperatur ab +2°C.</p> <p><b>Dosierung:</b> 20 g = 1 Beutel für 100 kg Gesamtmasse</p>				

Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern



**GEWÜRZFOLIEN**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
Gewürzfolie 44 x 26cm <b>Pacofolio Kräuter</b>	20 ST		R118.20	Kräuter (auf Polypropylenfolie mit Kleber: E 466).
<p><b>Beschreibung:</b> Gewürzfolie mit groben Kräutern. Produkte, die mit der Folie eingeschlagen werden, erhalten einen kräftigen Kräutergeschmack und ein attraktives Aussehen.</p> <p><b>Verarbeitungshinweis:</b> Nicht wässern</p>				

Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern







Kochpökelwaren (flüssig) 48

Kochpökelwaren 49

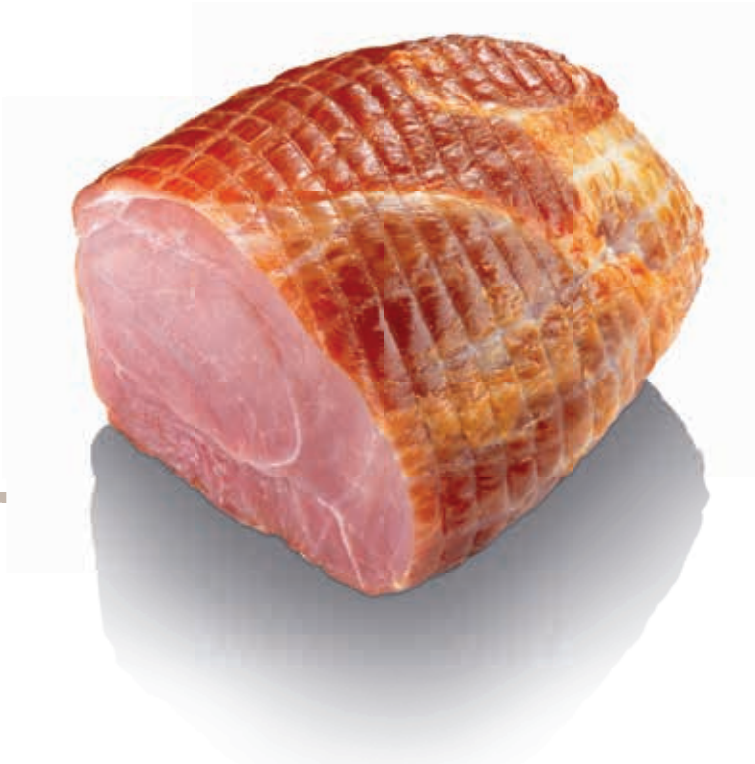
Spezielles 51

# KOCHPÖKELWAREN



### VORTEILE VON FLÜSSIGANWENDUNGEN

Flüssige Lakezusätze haben den Vorteil, dass die Wirkstoffe (speziell die Phosphate) schon gelöst sind und besonders bei niederen Injektionsraten sehr hohe Sicherheit bieten. Trockene Lakezusätze enthalten hochlösliche Phosphate und Zusätze, die nur kurz in Wasser gelöst sein dürfen (Carrageenane, Proteine, Verdicker etc.). Andernfalls quellen sie aus und erhöhen die Viskosität der Lake.



### KOCHPÖKELWAREN (FLÜSSIG)

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Lakezusatz flüssig mit Umrötung <b>Viandasol PA 20 flüssig</b>	12 KG	Kanister	1927.12	Wasser; Glucosesirup; Stabilisator: E 450, E 451; Gewürzextrakte; Antioxidationsmittel: E 300.	E 300 E 450 E 451
<b>Beschreibung:</b> Phosphathaltiger Lakezusatz mit Umrötung und einem gemüsig, würzigem Gewürzaufguss, abgerundet mit einer leichten Bockshornkleenote.					
<b>Dosierung:</b> 16 g/kg Gesamtmasse 100 g/l Lake bei 15 % Injektion 80 g/l Lake bei 20 % Injektion					
Lakezusatz flüssig ohne Umrötung <b>Viandasol P flüssig o. Umrötung</b>	15 KG	Kanister	1372.15	Stabilisator: E 450; Wasser; Gewürzextrakt.	E 450
<b>Beschreibung:</b> Lakezusatz mit Diphosphat für nicht umgerötete Braten. Geschmacklich abgestimmt mit einem gemüsig, würzigem Gewürzaufguss, der mit einer leichten Bockshornkleenote ist. Das Produkt kann auch als Kutterhilfsmittel verwendet werden.					
<b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse 55 g/l Lake bei 10 % Injektion 40 g/l Lake bei 15 % Injektion					



**SCHEIBENZUSAMMENHALT UND WIRKUNG VON PHOSPHAT BEI KOCHSCHINKEN**

Kochschinken wird in der Regel aus mehreren Teilstücken (z.B. Ober- und Unterschale) zusammengefügt. Ein häufiges Problem bei der Herstellung ist, dass die Fleischstücke sich anschliessend nicht ausreichend fest miteinander verbinden und beim Slicen auseinanderfallen. Die Ursache für einen mangelnden Scheibenzusammenhalt kann ein schlechter Eiweissaufschluss und zu tiefer pH-Wert des Rohmaterials sein. Für die Vermeidung dieses Problems kommen Phosphate zum Einsatz. Diese sollten in den verwendeten Laken leicht löslich sein und so den gewünschten Effekt auf das Fleischeiweiss, bei möglichst kurzer Zeit im Tumbler haben. Das Ziel ist, eine gewisse Menge freies Fleischeiweiss an der Oberfläche zu aktivieren, ohne zu stark die Struktur der Muskulatur zu beschädigen. Bei der thermischen Behandlung der Kochschinken denaturiert das aktivierte Fleischeiweiss und verbindet dann die verwendeten Teilstücke idealerweise so stark, dass sie beim Aufschneiden des Schinkens zusammenbleiben. Ein moderater Einsatz hochfunktioneller Phosphate verbessert zudem die Wasserbindefähigkeit und gibt den hergestellten Kochpökelerzeugnissen die gewünschte Saftigkeit.



**KOCHPÖKELWAREN**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Lakezusatz mit Phosphat und Umrötung <b>Vianda Schinken</b>	1 KG	Beutel	21386.1	Glucosesirup; Stabilisator: E 450; Antioxidationsmittel: E 301; Gewürze; Gewürzextrakte.	E 301 E 450
<b>Beschreibung:</b> Aromatischer Lakezusatz auf Basis Diphosphat mit Umrötung und löslichen Gewürzextrakten von Pfeffer, Liebstöckel und Wacholder, abgerundet mit Knoblauch und Zwiebel. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse 60 g/l Lake bei 20 % Injektion					
Lakezusatz mit Phosphat und Umrötung <b>Vianda Modelschinken</b>	1 KG 10 KG	Beutel Sack	8828.1 8828.10	Glucosesirup; Stabilisator: E 450, E 451; Antioxidationsmittel: E 301; Dextrose; Speisesalz; Gewürzextrakte.	E 301 E 450 E 451
<b>Beschreibung:</b> Hochfunktionelle Phosphatkombination mit Umrötung. Die Kombination von Di- und Triphosphat ergibt den perfekten Eiweissaufschluss und guten Scheibenzusammenhalt. Geschmacklich enthält die Mischung eine Gewürzextraktkombination, die das würzige Pökelaroma verstärkt. <b>Dosierung:</b> 9 g/kg Gesamtmasse 100 g/l Lake bei 10 % Injektion 70 g/l Lake bei 15 % Injektion					
Lakezusatz mit Phosphat <b>Vianda Folienschinken</b>	10 KG	Sack	8826.10	Würze; Stabilisator: E 451, E 450; Maltodextrin; Dextrose; Antioxidationsmittel: E 301.	E 301 E 450 E 451
<b>Beschreibung:</b> Würze-, Phosphatkombination mit Di- und Triphosphat und Umrötekomponente. Der optimierte pH-Wert dieser Mischung sorgt für die besondere Saftigkeit von Folienschinken. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse 110 g/l Lake bei 10 % Injektion 75 g/l Lake bei 15 % Injektion					









KOCHPÖKELWAREN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Lakezusatz mit Phosphat <b>Vianda Complet P 29</b> <b>Beschreibung:</b> Sehr gut löslicher Lakezusatz zum Einspritzen oder Eintumbeln mit einer hochfunktionellen Phosphatkombination und Umrötung. Geschmacklich enthält die Mischung eine Gewürzextraktkombination, die das würzige Pökelaroma verstärkt. <b>Dosierung:</b> 9 g/kg Gesamtmasse 100 g/l Lake bei 10 % Injektion 70 g/l Lake bei 15 % Injektion	1 KG 10 KG 25 KG	Beutel Sack Sack	2732.1 2732.10 2732.25	<i>Stabilisator: E 451, E 450; Glucosesirup; Dextrose; Speisesalz jodiert; Antioxidationsmittel: E 301; Würze; Hefeextrakt; Gewürzextrakte.</i>	E 301 E 450 E 451
Lakezusatz mit Phosphat <b>Vianda Complet P Rustico</b> <b>Beschreibung:</b> Sehr gut löslicher Lakezusatz zum Einspritzen oder Eintumbeln mit einer hochfunktionellen Phosphatkombination und Umrötung. Geschmacklich enthält die Mischung eine Gewürzextraktkombination, die das würzige Pökelaroma verstärkt. <b>Dosierung:</b> 9 g/kg Gesamtmasse 100 g/l Lake bei 10 % Injektion 70 g/l Lake bei 15 % Injektion	10 KG	Sack	2796.10	<i>Stabilisator: E 450, E 451; Dextrose; Speisesalz; Glucosesirup; Antioxidationsmittel: E 301; Geschmacksverstärker: E 621; Aroma.</i>	E 301 E 450 E 451 E 621
Lakezusatz mit Citrat <b>Vianda C 300 oG</b> <b>Beschreibung:</b> Lakezusatz auf Citratbasis mit Umrötung zum Einspritzen oder Eintumbeln. Der natürliche Fleischgeschmack wird dezent mit einer Würze abgerundet. <b>Dosierung:</b> 8 g/kg Gesamtmasse 90 g/l Lake bei 10 % Injektion 60 g/l Lake bei 15 % Injektion	1 KG	Beutel	4792.1	<i>Stabilisator: E 331; Glucosesirup; Dextrose; Speisesalz jodiert; Antioxidationsmittel: E 301; Würze.</i>	E 301 E 331



SPEZIELLES

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Lakezusatz mit Phosphat und Umrötung <b>Haxenlake</b> <b>Beschreibung:</b> Phosphathaltiger Lakezusatz mit Umrötung und kräftig aromatischer Würzung nach Pfeffer, Kümmel und Waldpilz. <b>Dosierung:</b> 10 %: 75 g/l + 100 g Salz / NPS 15 %: 55 g/l + 70 g Salz / NPS 20 %: 40 g/l + 50 g Salz / NPS	1 KG	Beutel	G114.1	<i>Glucosesirup; Stabilisator: E 450; Speisesalz jodiert; Hefeextrakt; Würze; Antioxidationsmittel: E 301; Aroma; Gewürzextrakte.</i>	E 301 E 450
Zusatzwürzung für Kochpökelfleisch <b>Paco Schinkenwürzer oG</b> <b>Beschreibung:</b> Zusatzwürzung um den Fleischgeschmack zu unterstützen. <b>Dosierung:</b> 1 – 3 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	13062.1	<i>Saccharose; Glucosesirup; Speisesalz; Würze; Hefeextrakt; Dextrose; Gewürzextrakte.</i>	









Hackfleischartikel	54
Kebab	57
Fleischaufbereitung	59
Sulzaspik	59
Kochwurst	60



## HACKFLEISCHZUBEREITUNGEN BURGER UND MEHR

Wohl kein Lebensmittel hat in den letzten Jahren so geboomt wie der «Burger». Dabei gibt es unzählbar viele Variationen der Fleischzubereitungen aus Hackfleisch. Während klassische Patties aus reinem Rindfleisch hergestellt werden, sind den geschmacklichen Kompositionen bei regionalen Spezialitäten und neuen Entwicklungen keine Grenzen gesetzt. Egal ob Hamburger, Hackbraten, Frikadelle, Boulette, Fleischpflanzerl oder Hacktätschli, entscheidend sind jedoch immer der Geschmack, die Konsistenz und die Frische der Produkte. Fixprodukte erleichtern hier die Produktion und garantieren eine gleichbleibende Qualität, Farbhaltung und Frische.



### HACKFLEISCHARTIKEL

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Komplettmischung mit Salz <b>Hackfleisch-Fix</b>	1 KG	Beutel	1439.1	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze); Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. SENF); Geschmacksverstärker: E 621; Würze.	Gluten Senf E 621
<b>Beschreibung:</b> Komplettmischung mit Salz zur Herstellung von geformten Hackfleischprodukten oder Hackfleischfüllungen mit hoher Saftigkeit und guter Bindung. Die Würzung ist abgestimmt mit Pfeffer, Zwiebel und anderen Gewürzen, sowie Glutamat und feiner Würze. <b>Dosierung:</b> 120 g Hackfleisch-Fix in 180 g Wasser geben, 10 min quellen lassen und mit 700 g Hackfleisch mischen					
Komplettmischung mit Salz <b>Hackfleisch-Fix oG</b>	1 KG 20 KG	Beutel Sack	F852.1 F852.20	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürz); Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Antioxidationsmittel: E 300; Hefeextrakt.	Gluten E 300
<b>Beschreibung:</b> Komplettmischung mit Salz und Farbhaltung zur Herstellung von geformten Hackfleischprodukten oder Hackfleischfüllungen mit hoher Saftigkeit und guter Bindung. Die rötliche Würzung ist abgestimmt mit Paprika, Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Chili und anderen Gewürzen, sowie feiner Würze. <b>Dosierung:</b> 120 g Hackfleisch-Fix in 180 g Wasser geben, 10 min quellen lassen und mit 700 g Hackfleisch mischen					




## HACKFLEISCHARTIKEL

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Komplettmischung mit Salz <b>Hack-Fix plus Rusk</b>	1 KG	Beutel	G030.1	Paniermehl (WEIZENMEHL [angereichert mit Calciumcarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin], Speisesalz, Backtriebmittel: E 503); Speisesalz jodiert; Gewürze; Geschmacksverstärker: E 621; Würze; Antioxidationsmittel: E 300; Hefeextrakt.	Gluten E 300 E 621 E 503
Komplettmischung mit Salz <b>Hack-Fix allergenfrei</b>	1 KG	Beutel	10949.1	Cornflakes (Mais, Saccharose, Speisesalz); Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Antioxidationsmittel: E 300; Hefeextrakt.	E 300
Komplettmischung ohne Salz <b>Beef Burger Kombi</b>	1 KG	Beutel	4710.1	Gewürze; Geschmacksverstärker: E 621; Speisesalz jodiert; Saccharose; Antioxidationsmittel: E 301.	E 301 E 621
Komplettmischung mit Salz <b>Burger Kombi oG, oA</b>	1 KG	Beutel	1735.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Saccharose; Würze; Dextrose; Antioxidationsmittel: E 330, E 301; Säuerungsmittel: E 262.	E 262 E 301 E 330
Komplettmischung mit Salz <b>Quickburger</b>	1 KG 5 KG	Beutel Kessel	1755.1 1755.5	Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. SELLERIE); LACTOSE; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Säuerungsmittel: E 575; Würze; Antioxidationsmittel: E 300, E 330.	Milch Sellerie E 300 E 330 E 575 E 621
Komplettmischung ohne Salz <b>Hamburger Kombi</b>	1 KG	Beutel	1520.1	Gewürze; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Antioxidationsmittel: E 300, E 330; Säureregulator: E 575.	E 300 E 330 E 575 E 621



## HACKFLEISCHARTIKEL

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Komplettmischung mit Salz <b>Bio Hamburger Kombi</b> <b>Beschreibung:</b> Würzkomposition mit Salz und kräftigen Gewürzen, wie Pfeffer, Paprika, Curry, Zwiebel und Knoblauch, rustikal ergänzt mit grobem Majoran. <b>Dosierung:</b> 15 g/kg Gesamtmasse	1.8 KG	Beutel	6797.1,8	Speisesalz [CH]; *Gewürze (Pfeffer [ID], Paprika [ES], Zwiebel [EG], Lauch [EG], Curry [Asien, Europa], Knoblauch [EG], Muskat [IN], Liebstöckel [HU], Majoran [EG]). * = Knospe	
Würzmischung mit Salz <b>Cevapcici Gewürz</b> <b>Beschreibung:</b> Deftige Würzung mit Paprika, Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch, Chili, Koriander und Kreuzkümmel, abgerundet mit Hefeextrakt und einer feinen Würze mit einer bratigen Geschmacksnote. <b>Dosierung:</b> 25 – 30 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	F438.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Dextrose; Würze; Hefeextrakt; Gewürzextrakt.	
Komplettmischung mit Frischhalter und Salz <b>Cevapcici Kombi</b> <b>Beschreibung:</b> Kombimischung mit Stabilisierung und Frischhaltung, sowie deftiger Würzung mit Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch, Chili, Koriander und Kreuzkümmel, verstärkt mit Glutamat und einer Würzekombination. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	8747.1	Gewürze; Säureregulator: E 262, E 331, E 330; Geschmacksverstärker: E 621; Würze; Antioxidationsmittel: E 301.	E 262 E 301 E 330 E 331 E 621





## STABILISIERUNG UND WÜRZUNG VON DÖNER

Die geeignete Stabilisierung von Hack- und Scheibendöner ist für ein kompaktes Endprodukt unerlässlich. Je nach Produkt und Region ist der Geschmack der Kunden sehr unterschiedlich. Hochfunktionelle Bindsysteme und eine Basiswürzung bieten viel Raum für individuelle Endprodukte.



## KEBAB

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p>Bindsystem <b>Pacollante</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Hochfunktionelles Bindsystem für die besonderen Anforderungen von Hackkebab. Die Stärke Mischung gibt dem Drehspieß eine gewisse Festigkeit, so dass beim Aufbau des Spießes und beim Braten eine gute Form erhalten bleibt. Zudem verhindern die Komponenten, dass der Spieß während des Grillvorgangs zu schnell bräunt.</p> <p><b>Dosierung:</b> 8 g/kg Gesamtmasse</p>	10 KG	Sack	7566.10	Verdickungsmittel: E 407, E 415; Dextrose; Stabilisator: E 450, E 452; Speisesalz jodiert; Kartoffelstärke.	E 407 E 415 E 450 E 452
<p>Bindsystem <b>Pacollante Hack Spezial</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Hochfunktionelles Bindsystem für die besonderen Anforderungen von Hackkebab. Die faserverstärkte Mischung gibt dem Drehspieß eine gewisse Festigkeit, so dass beim Aufbau des Spießes und beim Braten eine gute Form erhalten bleibt. Zudem verhindern die Komponenten, dass der Spieß während des Grillvorgangs zu schnell bräunt.</p> <p><b>Dosierung:</b> 35 g/kg Gesamtmasse</p>	10 KG	Sack	10712.10	SOJAPROTEIN; WEIZENMEHL; Stabilisator: E 331, E 450, E 451; Verdickungsmittel: E 460, E 407, E 466; Kartoffelfaser; Leinkuchenmehl; Säureregulator: E 262, E 500; Gewürze.	Gluten Soja E 262 E 331 E 407 E 450 E 451 E 460 E 466 E 500
<p>Bindsystem <b>Pacollante Scheibe Spezial</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Funktionelles Bindsystem, abgestimmt für Scheibendöner, um eine optimale Wasserbindung und eine guten Scheibenzusammenhalt zu gewährleisten, so dass der Drehspieß nach dem Auftauen gute Brateigenschaften und eine stabile Form behält.</p> <p><b>Dosierung:</b> 30 g/kg Gesamtmasse</p>	10 KG	Sack	10645.10	SOJAPROTEIN; Stabilisator: E 450, E 451; WEIZENMEHL; Säureregulator: E 262, E 500; Verdickungsmittel: E 460; Kartoffelstärke; Kartoffelfaser.	Gluten Soja E 262 E 450 E 451 E 460 E 500



## KEBAB

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Bindesystem ohne E.Nr <b>Bindung f. Fleischzubereitung</b> <b>Beschreibung:</b> Bindesystem auf Basis Stärke und Hühnereiweiss für den Einsatz in Fleischzubereitungen, ohne Zusatzstoffe. <b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	6701.1	Reisstärke; Kartoffelstärke; HÜHNER-EIWEISS 20 %; Citrusfaser; Dextrose; Gewürzextrakt.	Eier
Präparat mit würzenden Zutaten <b>Hackdöner Würzung</b> <b>Beschreibung:</b> Kräftige Würzung mit Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Kreuzkümmel und Oregano, abgerundet mit einer Kombination von Glutamat, Würze, Liebstöckel, Sellerie und Brataroma. <b>Dosierung:</b> 20 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	11158.1	Dextrose; Gewürze; Geschmacksverstärker: E 621; Speisesalz jodiert; Saccharose; Würze; Aroma; Gewürzextrakte (enth. SELLERIE); Hefeextrakt.	Sellerie E 621



### RECHTLICHER UNTERSCHIED ZWISCHEN FLEISCHZUBEREITUNG UND -ERZEUGNISSEN

Fleischerzeugnisse weisen durch ein Verarbeitungsverfahren im Kern des Produktes keine Anteile mehr von frischem Fleisch mehr auf. Diese Verarbeitungsverfahren sind insbesondere eine Hitzebehandlung, aber auch eine abgeschlossene Pökellung mit Umrötung und einer Reifung oder auch das Trocknen und Räuchern der Produkte. Diese Verfahren dienen zur mikrobiellen Stabilisierung der Produkte. Beispiele für Fleischerzeugnisse sind: Cervelas, Lyoner, Rollschinkli roh und gekocht, Salami, etc.

Im Unterschied dazu, sind Fleischzubereitungen weder gekocht, geräuchert, getrocknet noch umgerötet. Die Merkmale von frischem Fleisch sind weitgehend noch erhalten. Das heisst die Produkte sind im Inneren roh oder teilweise noch roh, sodass hier die mikrobielle Stabilität noch nicht gewährleistet ist. Dabei spielt es keine Rolle, ob das Fleisch noch in Stücken vorliegt oder stark zerkleinert ist. Beispiele für Fleischzubereitungen sind: rohes Brät, rohes Brät (auch gepökelt), mariniertes Fleisch, Cevapcici, Tartar, frische Schweinsbratwurst, etc.





## FLEISCHAUFBEREITUNG

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p>Fleischzartmacher</p> <p><b>Pacolin Plus</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Stabilisatorpräparat mit Frischhalteeffekt zur Injektion oder zum Eintumbeln in Fleischzubereitungen. Durch die Anwendung kann die Zartheit und Saftigkeit der Zubereitungen verbessert werden.</p> <p><b>Dosierung:</b> 15 g/kg Gesamtmasse 165 g/l Lake bei 10 % Injektion 115 g/l Lake bei 15 % Injektion</p>	1 KG	Beutel	F070.1	Speisesalz jodiert; Glucosesirup; Säureregulator: E 500, E 301; Stabilisator: E 262, E 331.	E 262 E 301 E 331 E 500
<p>Bindesystem f. Formfleisch</p> <p><b>Pacotender 1</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Compound Nr.1 des Zweikomponenten-Bindesystems Pacotender 1 und 2, zur Herstellung von Formfleischerzeugnissen aus frischen und unbehandelten Fleischstücken.</p> <p><b>Dosierung:</b> 15 g/kg Frischfleisch</p>	1.5 KG 15 KG	Beutel Sack	2202.1,5 2202.15	Verdickungsmittel: E 401; Glucosesirup; Gewürzextrakte.	E 401
<p>Bindesystem f. Formfleisch</p> <p><b>Pacotender 2</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Compound Nr.2 mit Calciumlaktat zur Gelbildung von Compound Nr.1</p> <p><b>Dosierung:</b> 10 g/kg Frischfleisch</p>	1 KG	Beutel	20331.1	Säureregulator: E 327; Sonnenblumenöl gehärtet.	E 327
<p>Frischhalter</p> <p><b>Paco Frisch weisse Ware</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Stabilisierungspräparat auf Basis Acetat und Citrat zur Verwendung als Frischhalter für weisse Ware und Fleischzubereitungen.</p> <p><b>Dosierung:</b> 3 – 5 g/kg Gesamtmasse</p>	1 KG	Beutel	10661.1	Stabilisator: E 262, E 331; Speisesalz.	E 262 E 331
<p>Frischhalter</p> <p><b>Paco Frisch clean</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> E-Nummern freie Mischung auf Basis von Grüntee. Die antioxidativen Inhaltsstoffe aus dem Grüntee wirken sich positiv auf die Frischhaltung aus.</p> <p><b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse</p>	1 KG	Beutel	18548.1	Glucosesirup; Grünteeextrakt; Gewürzextrakte.	
<p>Frischhalter</p> <p><b>Paco Blutstabil</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Stabilisierungspräparat zur Verhinderung der Blutgerinnung bei der Gewinnung von Blut.</p> <p><b>Dosierung:</b> 15 g/l Schlachtblut</p>	0.15 KG	Beutel	18347.0,15	Säuerungsmittel: E 331; Speisesalz.	E 331





## SULZASPIK

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Präparat mit würzenden Zutaten <b>Sulzaspik ff hell</b> <b>Beschreibung:</b> Kräftig brühig schmeckende, helle Aspikmischung mit feiner Würze und Liebstöckel verfeinert. <b>Dosierung:</b> 70 g/l Wasser	 1 KG 4 KG 25 KG	Beutel Kessel Sack	2300.1 2300.4 2300.25	<i>Speisegelatine; Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621, E 635; Hefeextrakt; Würze; Dextrose; Karamellzucker; Säuerungsmittel: E 330; Gewürzextrakt.</i>	E 330 E 621 E 635
Präparat mit würzenden Zutaten <b>Sulzaspik ff Nero</b> <b>Beschreibung:</b> Sehr dunkle Aspikmischung mit brühig, bratiger Umaminote, verfeinert mit Würze und Liebstöckel. <b>Dosierung:</b> 120 – 130 g/l Wasser	1 KG 5 KG	Beutel Kessel	2308.1 2308.5	<i>Speisegelatine (Schwein); Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621, E 635; Karamellzucker; Hefeextrakt; Würze; Dextrose; Säureregulator: E 330; Gewürzextrakt.</i>	E 330 E 621 E 635
Präparat mit würzenden Zutaten <b>Sulzaspik ff dunkel</b> <b>Beschreibung:</b> Dunkle Aspikmischung mit brühig, bratiger Umaminote, verfeinert mit Würze und Liebstöckel. <b>Dosierung:</b> 70 g/l Wasser	1 KG 4 KG	Beutel Kessel	2310.1 2310.4	<i>Speisegelatine (Schwein); Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621, E 635; Hefeextrakt; Würze; Karamellzucker; Säureregulator: E 330; Dextrose; Gewürzextrakt.</i>	E 330 E 621 E 635
Präparat mit würzenden Zutaten <b>Sulzaspik oG</b> <b>Beschreibung:</b> Kräftig brühig schmeckende, helle Aspikmischung mit feiner Würze verfeinert. <b>Dosierung:</b> 70 g/l Wasser	 1 KG	Beutel	G043.1	<i>Speisegelatine (Schwein); Speisesalz jodiert; Würze; Dextrose; Karamellzucker; Hefeextrakt; Säuerungsmittel: E 330.</i>	E 330



## KOCHWURST

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Gewürzmischung <b>Blutwurst Gewürz</b> <b>Beschreibung:</b> Ausgewogene Würzung mit Senf, Ingwer, Muskat, Majoran, Lorbeer und Pfeffer, abgerundet mit Nelke, Zimt und Salbei. <b>Dosierung:</b> 4 g/kg Gesamtmasse	 1 KG	Beutel	1404.1	<i>Gewürze (enth. SENF).</i>	Senf
Gewürzmischung <b>Leberwurst Gewürz</b> <b>Beschreibung:</b> Kräftige Würzung mit Pfeffer, Senf, Ingwer, Majoran, Thymian, Muskat und Lorbeer, verfeinert mit Rosmarin, Basilikum und Piment. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse	 1 KG	Beutel	1419.1	<i>Gewürze (enth. SENF); Kräuter.</i>	Senf



## KOCHWURST

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Gewürzzubereitung <b>Leberwurst Gewürz fein</b> <b>Beschreibung:</b> Feine Würzung mit Pfeffer, Cardamom, Ingwer, Senf, sowie einer feinen Note Vanillin. <b>Dosierung:</b> 6 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	7500.1	Gewürze (enth. SENF); Geschmacksverstärker: E 621; Vanillinzucker (Saccharose, Aroma).	Senf E 621
Komplettmischung <b>Kalbsleberwurst extra fein</b> <b>Beschreibung:</b> Delikate, feine Würzung mit kräftiger Bratzwiebelnote, Pfeffer, Kardamom, Ingwer, Muskat und Nelke, abgerundet mit Macis, Pastinake und Vanillin. Die Mischung enthält eine Kombination für eine sichere Umrötung und Farbhaltung. <b>Dosierung:</b> 7 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	F093.1	Dextrose; Gewürze; Würze; Hefeextrakt; Antioxidationsmittel: E 300, E 301; Gewürzextrakte; Vanillearoma.	E 300 E 301











# TECHNISCHE INFORMATIONEN

## GLOSSAR E-NUMMERN

## ZUSATZSTOFFE: KLEINE HELFER IM FOKUS!

Zusatzstoffe werden von den Verbrauchern oft kritisch betrachtet. Doch die meisten dieser Stoffe helfen dabei, die damit hergestellten Lebensmittel sicherer zu machen. Die Definition von Zusatzstoffen ist, dass diese eine technologische und funktionelle Wirkung im Lebensmittel haben. Das heisst Lebensmittel bekommen durch ihre Verwendung oft erst die von uns gewohnte Beschaffenheit.

Die meisten dieser Stoffe kommen in der Natur vor oder stammen aus natürlichen Quellen, wie beispielsweise die Ascorbinsäure, die auch als Vitamin C bei Zitrusfrüchten bekannt ist. Zusatzstoffe schützen beispielsweise vor Oxidation und erhöhen so den Genusswert, indem sie den Geschmack und die Farbe erhalten. Zudem schützen sie unsere Lebensmittel vor Verderbnisprozessen und auch vor gefährlichen, krankmachenden Keimen.

Manche Zusatzstoffe können mehrere Funktionen haben und einige erfüllen ganz spezielle Aufgaben. Daher werden Zusatzstoffe für ein optimales Ergebnis häufig kombiniert. Bei den Pacovis Mischungen werden diese sehr gezielt und nur im notwendigen Mass eingesetzt. Als Kunde haben sie die Auswahl über unsere drei Siegel: «Tradition, Balance und Clean», selbst den für Sie notwendigen Einsatz von Zusatzstoffen zu beeinflussen. Welcher Zusatzstoff für welche Aufgabe zuständig ist, haben wir Ihnen hier aufgelistet:

### GATTUNG

Farbstoffe	Werden für eine spezifische und gleichbleibende Färbung eingesetzt.
Konservierungsstoffe	Hemmen den Stoffwechsel und das Wachstum von Bakterien und Pilzen.
Säuerungsmittel	Geben einen säuerlichen Geschmack und verhindern mikrobielles Wachstum.
Säureregulatoren	Stellen einen bestimmten pH-Wert sicher.
Antioxidationsmittel	Verhindern Reaktionen mit Sauerstoff, die zum Verderb führen.
Emulgatoren	Stabilisieren Wasser-Öl-Systeme.
Stabilisatoren	Erhalten Farbe und Struktur. Erhöhen das Wasserbindevermögen.
Komplexbildner	Fangen Schwermetallionen ein und wirken unter anderem wie Antioxidationsmittel.
Verdickungsmittel	Stellen eine spezifische Textur, Konsistenz und Viskosität sicher.
Geschmacksverstärker	Sorgen für eine Intensivierung des Grundgeschmacks.
Trägerstoffe	Erleichtern die Einarbeitung von Aromen.



## INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER

In der Schweiz sind mehr als eine Million Menschen von einer Nahrungsmittelallergie oder Intoleranz betroffen. Die häufigste davon ist die Laktoseintoleranz. Nahrungsmittelallergien entstehen aus einer Abwehrreaktion des Körpers auf pflanzliche oder tierische Proteine. In der Lebensmittelinformationsverordnung des EDI (LIV SR 817.022.16) sind unter Art. 11 und Anhang VI Lebensmittelzutaten definiert, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können. Insgesamt werden 14 Zutaten definiert. Das Ziel der Allergienkennzeichnung besteht darin, vor allem den betroffenen Allergikern umfassendere Informationen über die Zusammensetzung der Lebensmittel zur Verfügung zu stellen.

Bei Pacovis werden folgende Allergene verarbeitet:

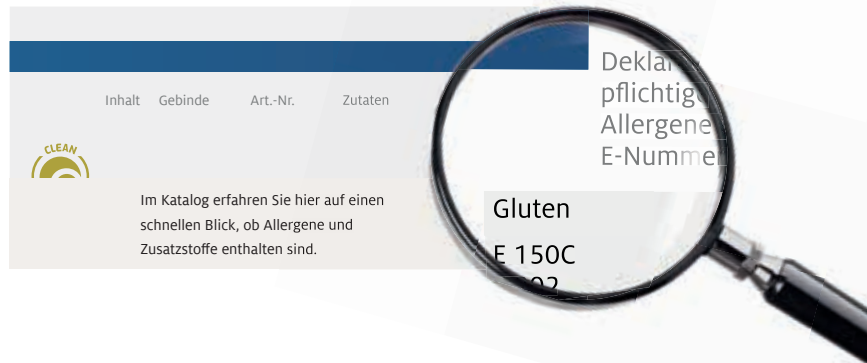


ALLERGEN	BESCHREIBUNG	BEISPIELSWEISE ENHALTEN IN
Senf	Senf ist eines der stärksten Allergene im Gewürzbereich. Bereits kleinste Mengen können eine schwere Reaktion auslösen. Senf kommt als Zutat vor allem in Tafelsenf, Gewürzmischungen und Saucenpulver vor.	Marinaden, Gewürzmischungen
Glutenhaltiges Getreide	Eine Glutenintoleranz kann bei ungefähr 1 % der Bevölkerung beobachtet werden. Das Klebereiweiss ist neben Weizen auch in Roggen, Gerste, Hafer oder Dinkel enthalten.	Panademehle
Eier	Eier enthalten unterschiedliche Substanzen, die allergieauslösend sein können. Eier können neben Backwaren und Eiprodukten auch in Teigwaren oder Emulgatoren versteckt sein. Hühnerei-Allergien gehören mit der Kuhmilch-Allergie zu den häufigsten Allergien im Säuglingsalter.	Panaden
Erdnüsse	Erdnuss ist ein hoch potentes Allergen, welches unmittelbar nach dem Konsum starke Symptome auslöst. Erdnüsse können z.B. in Backwaren oder als Spuren in Produkten mit Hartschalenobst vorkommen.	Marinade
Soja	Soja wird immer häufiger in Lebensmitteln eingesetzt. Produkte ohne Fleisch, wie Tofu oder Tempeh, bestehen aus Soja. Würzen und Emulgatoren können auch auf Basis von Sojabohnen sein.	Bindemittel
Milch / Laktose	Gehört zu den bedeutendsten Allergieauslösern tierischer Herkunft. Speziell im Säuglings- und Kindesalter löst sie Beschwerden aus. Milcheiweiss befindet sich in allen Milchprodukten wie Käse und Joghurt oder auch als Zutat in Brühwürsten. Laktoseintoleranz ist die häufigste Nahrungsmittelunverträglichkeit in der Bevölkerung. Reine Milch enthält ca. 5 % Laktose.	Brühwurst
Hartschalenfrüchte	Speziell Haselnüsse und Walnüsse, aber auch Pistazien und andere Nüsse können schwere anaphylaktische Reaktionen auslösen.	Decor-Paniermehle
Sellerie	Sellerie ist eines der häufigsten Lebensmittelallergene. Betroffene können bei kleinsten Mengen bereits extreme Reaktionen zeigen. Sellerie wird oft als Gewürz in Gemüsebouillons verwendet.	Gewürzmischung, Würze
Sesamsamen	Sesamsamen werden oft in orientalischen Gerichten, Süßigkeiten oder Backwaren verwendet.	Marinaden
Schwefeldioxid (und Sulfit)	Zusatzstoffe wie Natriumsulfit oder die im Wein enthaltenen Schwefeldioxide können bei Personen eine Reaktion auslösen. Sulfit ist kein Allergen, sondern löst eine Intoleranz aus.	Trockenfrüchte



## ÜBERSICHTLICHE INFORMATIONEN

Wir möchten, dass Sie sich schnell und einfach über Zusatzstoffe und Allergene informieren können, die in unseren Produkten enthalten sind. Auch Hinweise auf Bio- oder SUISSE-GARANTIE-Produkte sollen schnell erfassbar sein. Deshalb deklarieren wir in unseren Katalogen alle relevanten Eigenschaften in übersichtlicher Form.



## QUALITÄT AUCH AUSSEN RUM

Ob Sie individuell oder industriell fertigen, ob Ihr Betrieb klein oder gross ist: Wir möchten, dass Sie unsere Produkte in der für Sie passenden Verpackung erhalten. Unsere Food-Solutions-Produkte sind in unterschiedlichen Standardverpackungsarten und -größen abgepackt. Denn wir finden, Qualität soll nicht nur im Produkt stecken, sondern auch drum herum. Unsere Standardverpackungen und -größen:



Einzelportionen-Beutel



Portionenbecher



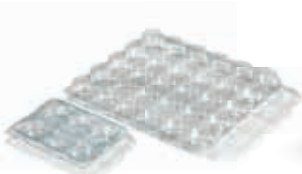
Beutel



Beutel



Sack



## UNSERE VERANTWORTUNG – IHRE SICHERHEIT

Wir von Pacovis sind uns unserer Verantwortung gegenüber dem Menschen, gegenüber der Umwelt und gegenüber Ihnen bewusst. Dies wird deutlich in unseren Anstrengungen für faire Arbeitsbedingungen, im sorgsamsten Umgang mit der Umwelt und im grossen Engagement für Food-Safety.

Eine **sozial-ethische** und **ökologische** Beschaffung gemäss ILO-Konventionen wird von all unseren Lieferanten garantiert. Zulieferer mit einer zusätzlichen Zertifizierung von Sozialstandards wie Sedex, SA 8000 oder BSCI erhalten stets den Vorrang. Im gesamten Herstellungsprozess halten wir uns konsequent an alle Gesetze, Vorschriften, Verhaltensregeln und Industriestandards – an das Arbeitsrecht, das Steuerrecht, das europäische und internationale Recht sowie an die Grundkonventionen der UN.

Die Lebensmittelqualität und **Food-Safety**-Eigenschaften schützen wir mit höchster Sorgfalt. Wir befolgen und übertreffen die Anforderungen aus den Bereichen Lebensmittelzulassung, -recht und -verpackungen und sind

zertifiziert nach den anerkannten Industriestandards. Wir erfüllen die Sicherheits- und Hygieneanforderungen gemäss den GFSI-Standards HACCP, IFS, BRC, FSSC 22000 und bieten Ihnen Labels wie Sedex, FSC, ISO14001, VLOG, Bio-Verordnung und einige mehr.

Besonders deutlich wahrnehmbar wird das soziale und ökologische Engagement bei den Produkten der Marke naturess. Sozial-ethische Richtlinien und ökologische Beschaffung stehen hier an oberster Stelle. Neben der Einhaltung aller Vorgaben und den genannten Zertifizierungen ist das ganze naturess Produktsortiment zertifiziert nach EN 13432, was eine rückstandsfreie Kompostierbarkeit garantiert.



## DIE LABELS IM ÜBERBLICK



### Bio (kontrolliert biologischer Anbau)

Hinweis auf Produkte, die gemäss den CH- und EU-Vorschriften für den biologischen Landbau produziert und verarbeitet worden sind.



### Bio Knospe

Hinweis auf Produkte, die gemäss den Knospe-Richtlinien produziert und verarbeitet worden sind.

Hinweis «für den Einsatz in Knospe-Artikel»: Produkte, welche nicht den Knospe-Richtlinien für Würzmittel entsprechen, die jedoch für den Einsatz in Knospe-Fleischerzeugnissen zugelassen sind.



### SUISSE GARANTIE

Hinweis auf Produkte, die gemäss SUISSE GARANTIE zertifiziert sind. Alle SUISSE-GARANTIE-Produkte werden unter Verwendung von Schweizer Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs komplett in der Schweiz hergestellt und verarbeitet. Bei nicht-zusammengesetzten Produkten, wie beispielsweise Fleisch, stammen 100 % der Zutaten aus der Schweiz. In zusammengesetzten Produkten müssen mindestens 90 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs den Anforderungen entsprechen.



### IP-SUISSE

Hinweis auf Produkte, die gemäss den Richtlinien von IP-SUISSE produziert worden sind. Alle IP-SUISSE-Produkte werden ausschliesslich unter Verwendung von Schweizer Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs komplett in der Schweiz hergestellt und verarbeitet.

## EIN VERSPRECHEN, DAS GLÜCKLICH MACHT.

---

«Happy to Serve» ist der Kern unseres Tuns, ein Kern, den wir seit der Gründung 1935 stets gelebt haben und jetzt begrifflich und visuell in unserem ganzen Auftritt an Sie adressieren: Wir suchen für Sie nach den besten Lösungen, schauen für Sie verantwortungsvoll voraus und engagieren uns, bis Sie vollkommen begeistert sind. **Verprochen.**

Das Servieren gehört zu Ihrem Beruf. Und genauso zu unserem. **Den Gast glücklich zu machen**, steht über allem. Genau dies ist seit bald 90 Jahren unser Grundsatz, dem alles entspringt. Wir sind ein traditionsreiches Schweizer Unternehmen mit rund 500 Mitarbeitenden und mit der ganz besonderen Leidenschaft, Ihnen stets mit Freude das Beste zu servieren.

Unsere Firmengruppe hat sich seit der Gründung um ein Vielfaches vergrößert – mit Niederlassungen in der Schweiz, Deutschland, Österreich, Russland, Rumänien und der Türkei sowie Vertriebspartnern im gesamten europäischen Raum. Heute haben wir drei starke Standbeine: Im Bereich **food** geht es um die Würzung und Veredelung, die wir mit viel Fingerspitzengefühl für Sie entwickeln. Bei **non food** dreht sich alles um die funktionale Verpackung, die wir immer für Sie zur Hand haben. Und dank unserem Fokus auf **safety** wissen Sie die Sicherheit Ihrer Lebensmittel immer in besten Händen.

Der langjährige Erfolg basiert auf einem klaren Rezept: Es braucht einen wachen Geist. Denn nur wer aufmerksam zuhört, kann die richtigen Lösungen – auf dem Sil-

bertablett – präsentieren. So ist die **aussergewöhnliche Kundennähe** unser offenes Geheimnis für jede perfekte Idee. Doch es gehören auch Hartnäckigkeit und Konsequenz dazu. Denn die beste Antwort auf Ihre Bedürfnisse muss gut erforscht und optimal entwickelt werden. Im Zusammenspiel mit einem beispiellosen Einsatz entwickelt sich dann die volle Zufriedenheit. Ihre Zufriedenheit. Und genauso unsere.

---

Happy to Serve.







Unseren Shop  
finden Sie an  
der Bahnhofstrasse.  
Oder auf Mallorca.

24-Stunden-Zugang zu Pacovis

**portal.pacovis.ch**

- 24-Stunden-Zugang zu Pacovis
- Über 8000 Artikel
- Direkt ab Lager verfügbar
- Termintreue Lieferung

**Sie haben noch kein Login?**

Fordern Sie es noch heute an und kontaktieren Sie uns per E-Mail an [portal@pacovis.ch](mailto:portal@pacovis.ch). Oder rufen Sie uns unter der Telefonnummer +41 56 485 93 93 an. Gerne senden wir Ihnen anschliessend Ihre Zugangsdaten per E-Mail.

**Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch – auch online.**

Zeit, miteinander zu reden.

Jetzt anrufen  
oder mailen – wir  
freuen uns.  
Alle Artikel haben wir  
ab Lager verfügbar.  
Wir können Sie bereits  
morgen beliefern.

Pacovis AG  
Grabenmattenstrasse 19 | CH-5608 Stetten  
T +41 56 485 93 93 | F +41 56 485 93 00  
[verkauf@pacovis.ch](mailto:verkauf@pacovis.ch) | [portal.pacovis.ch](http://portal.pacovis.ch) | [www.pacovis.ch/stetten](http://www.pacovis.ch/stetten)

E-NR.	NAME	KATEGORIE	BESCHREIBUNG
E 120	Echtes Karmin	Farbstoff	Farbstoff tierischer Herkunft.
E 150c	Ammoniak-Zuckerulör	Farbstoff	Farbstoff auf Basis Zucker.
E 150d	Ammoniaksulfit-Zuckerulör	Farbstoff	Farbstoff auf Basis Zucker.
E 202	Kaliumsorbat	Konservierungsstoff	Stoff mit keimhemmender Wirkung. Hemmt das Wachstum von Hefe- und Schimmelpilzen.
E 220	Schwefeldioxid	Konservierungsstoff	Verhindert unerwünschte Braunfärbungen bei bsp. Trockenfrüchten.
E 250	Natriumnitrit	Konservierungsstoff	Bestandteil des Pökelsalzes.
E 252	Kaliumnitrat		
E 260	Essigsäure	Konservierungsstoff / Säuerungsmittel	Natürlich vorkommende Säure zur Konservierung.
E 262	Natriumacetat	Säureregulator	Salz der Essigsäure. Sorgt für die Einhaltung des richtigen Säuregrads.
E 270	Milchsäure	Säuerungsmittel	Natürlich vorkommende Säure zur Konservierung und Säuerung.
E 300	Ascorbinsäure	Antioxidationsmittel	Vitamin C. Verzögert qualitätsmindernde Einflüsse des Sauerstoffs. Unterstützt die Fleischumrötung.
E 301	Natriumascorbat	Antioxidationsmittel	Salz der Ascorbinsäure. Effekte weniger stark.
E 322	Lecithin	Emulgator	Natürlicher Emulgator.
E 325	Natriumlactat	Säureregulator	Salz der Milchsäure. Reguliert den Säuregrad von Lebensmitteln.
E 327	Calciumlactat	Säureregulator	Salz der Milchsäure. Reguliert den Säuregrad von Lebensmitteln.
E 330	Zitronensäure	Säuerungsmittel / Antioxidationsmittel	Natürlich vorkommendes Säuerungsmittel. Wirkt als Komplexbildner mit Schwermetallen antioxidativ.
E 331	Natriumcitrat	Säureregulator / Komplexbildner	Salz der Zitronensäure. Reguliert den Säuregrad und unterstützt die Stabilisierung von Produkten. Zugelassen für Bio-Produkte (KHM).
E 332	Kaliumcitrat	Komplexbildner / Säureregulator	Salz der Zitronensäure.
E 334	Weinsäure	Säuerungsmittel	Natürlich vorkommendes Säuerungsmittel. Wirkt nicht wasseranziehend.
E 392	Rosmarinextrakt	Antioxidationsmittel	Natürliches Antioxidationsmittel aus Rosmarin.
E 401	Natriumalginat	Verdickungsmittel	Natürliches Verdickungsmittel aus Braunalgen.
E 407a	Verarbeitete Euchema-Algen	Geliermittel	Natürliches Geliermittel heissquellend.
E 410	Johannisbrotkernmehl	Verdickungsmittel / Bindemittel	Natürliches Verdickungsmittel heissquellend.
E 412	Guarkernmehl	Verdickungsmittel	Natürliches Verdickungsmittel kaltquellend.
E 415	Xanthan Gum	Verdickungsmittel / Geliermittel	Unterstützt in Kombination mit anderen Verdickungsmitteln die Gelierfähigkeit.
E 420	Sorbit	Trägerstoff	Natürlich vorkommender Zuckerstoff.
E 433	Polysorbat 80	Emulgator	Starker Emulgator flüssig.
E 450	Diphosphate	Stabilisator	Kutterhilfsmittel. Erhöht das Wasserbindevermögen.
E 451	Triphosphate	Stabilisator	Hoch lösliches Kutterhilfsmittel.
E 452	Polyphosphate	Stabilisator / Komplexbildner	Kutterhilfsmittel mit antioxidativer Wirkung und starker Bindefähigkeit von Calcium.
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Emulgator	Klassischer Emulgator.
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgator / Komplexbildner	Emulgator mit antioxidativer Wirkung.
E 500	Natriumcarbonate	Backtriebmittel / Säureregulator	Klassisches Backtriebmittel.
E 508	Kaliumchlorid	Festigungsmittel	Unterstützt die Gelbildung von Carrageenen.
E 535	Natriumferrocyanid	Trennmittel	Unterstützt die Rieselfähigkeit von Salz.
E 536	Kaliumferrocyanid		
E 551	Silicumdioxid	Trennmittel	Verhindert Verklumpung.
E 575	Glucono-delta-lacton	Säuerungsmittel	Säuerungsmittel mit verzögerter pH-Senkung.
E 621	Mononatriumglutamat	Geschmacksverstärker	Sorgt für den typischen Umami-Geschmack.
E 627	Dinatriumguanylat	Geschmacksverstärker	Intensivere Form des Glutamats.
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotid	Geschmacksverstärker	Intensivere Form des Glutamats.
E 951	Aspartam	Süssungsmittel	Für den Einsatz in zuckerreduzierten Produkten.
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	Verdickungsmittel	Modifizierte Stärke mit verbesserter Gefrier- und Taustabilität.
E 1520	Propylenglycol	Trägerstoff	Trägerstoff für Aromen.



# Verkaufs- und Lieferbedingungen der Pacovis AG

Klare Abmachungen erleichtern die Zusammenarbeit... in diesem Sinne danken wir Ihnen, wenn Sie sich einige Minuten Zeit nehmen, um sich mit den nachstehenden Verkaufs- und Lieferbedingungen, die Form und Umfang unserer Leistungen aufzeigen, zu befassen.

## 1. Gültigkeit

Alle unsere Lieferungen und Leistungen erfolgen ausschliesslich aufgrund der vorliegenden Bedingungen. Abweichungen von diesen, insbesondere in den Einkaufsbedingungen des Käufers, bedürfen unserer ausdrücklichen, vorgängigen schriftlichen Anerkennung.

## 2. Angebot

Unser Angebot ist auf unserer Website [www.pacovis.com](http://www.pacovis.com), unseren Portalen, E-Shops, anderen webbasierten Kanälen sowie in unseren Katalogen und anderen Drucksachen ersichtlich und unverbindlich. Preis- und Sortimentsänderungen sowie technische Änderungen bleiben vorbehalten. Sämtliche Angebote sind freibleibend und nicht als verbindliche Offerte zu verstehen. Alle dort gemachten Angaben wie: Produktbeschreibungen, Abbildungen, Filme, Masse, Gewichte, technische Spezifikationen, Zubehörbeziehungen und sonstige Angaben sind nur als Näherungswerte zu verstehen und stellen insbesondere keine Zusicherung von Eigenschaften dar. Sämtliche Produktbeschreibungen, Bilder, Fotos, Text- und Mediendaten stammen von unseren Herstellern oder Lieferanten oder von uns selber und unterliegen unserem alleinigen Nutzungsrecht. Wir übernehmen für die Inhalte externer Webseiten keine Haftung. Unser Angebot richtet sich an Abnehmer im kaufmännischen Verkehr. Wir behalten uns daher vor, Bestellungen des Kunden nicht anzunehmen bzw. nach eigenem Ermessen zu kürzen.

## 3. Vertragsabschluss

Unsere Angebote auf unserer Website [www.pacovis.com](http://www.pacovis.com), unseren Portalen, E-Shops, anderen webbasierten Kanälen sowie in unseren Katalogen und anderen Drucksachen stellen eine unverbindliche Einladung an den Kunden dar, bei uns Waren zu bestellen. Durch Übermittlung seiner Bestellung (schriftlich, telefonisch, Internet) gibt der Kunde ein rechtlich verbindliches Angebot zum Vertragsabschluss ab, mit welchem er gleichzeitig diese AGB anerkennt. Eine allenfalls versandte Empfangsbestätigung dokumentiert, dass die Bestellung des Kunden bei uns eingegangen ist, stellt aber noch keine Annahme des Angebotes dar. Ein Vertrag kommt erst durch unsere ausdrückliche Annahmeerklärung, die mit einer E-Mail (Annahme Bestelleingang) an den Kunden versendet wird, spätestens jedoch durch den Versand der bestellten Waren zustande. Sollte sich nach Abschluss des Vertrages herausstellen, dass die bestellten Waren entweder teilweise oder insgesamt aus von uns nicht zu vertretenden Gründen nicht geliefert werden können, sind wir berechtigt, vom Vertrag ohne Kostenfolge vollständig oder teilweise zurückzutreten.

## 4. Preise

Falls wir keine Offerte unterbreitet haben, gelten die Preise der jeweils aktuellen Preisliste. Die angegebenen Preise sind Nettopreise (exkl. Mehrwertsteuer, Transportkosten und weiterer Abgaben, z.B. Zölle). Preisänderungen aufgrund massgeblicher Veränderung der den Preiskalkulationen zugrundeliegenden Kostenfaktoren bleiben vorbehalten.

## 5. Verpackung

Wir verpacken die Waren in einer Form, die unter normalen Transportbedingungen vor Beschädigungen schützt. Nach Vereinbarung kann die Lieferung in besonderen Gebinden erfolgen. Verpackungen werden nicht zurückgenommen.

## 6. Liefermenge

Die effektive Liefermenge kann produktionsbedingt +/- 15 - 20 % von der bestellten Menge abweichen; die Bestellung gilt ohne weiteres auch für eine entsprechend angepasste Menge. In Rechnung gestellt wird die tatsächlich gelieferte Menge.

## 7. Lieferung

Alle Aufträge werden fest verrechnet. Es wird nicht in Konsignation geliefert. Wenn nichts anderes vereinbart ist, werden Porto und Versandkosten zusätzlich belastet.

## 8. Zahlungsbedingungen

30 Tage netto ab Fakturadatum, ohne jeden Abzug. Unerlaubte Abzüge werden nachbelastet. Die Ware bleibt bis zur Begleichung der Rechnung unser Eigentum. Unsere Lieferpflicht entfällt ohne Mahnung oder Fristansetzung, wenn die Zahlungsbedingungen für frühere Lieferungen nicht eingehalten werden oder aufgrund ungünstiger Bonitätsauskünfte, die wir (ggf. auch nachträglich) erhalten. Für Schäden aus nicht ausgeführten oder verzögerten Lieferungen sind wir in solchen Fällen nicht haftbar. Wir behalten uns vor, ohne Angabe von Gründen nur gegen Vorkasse zu liefern.

## 9. Mängelrüge

Der Kunde prüft die Lieferung sofort nach Erhalt auf Menge, Inhalt und allfällige Transportschäden. Mängel sind spätestens innerhalb von 3 Arbeitstagen nach Ankomst der Ware am Bestimmungsort schriftlich zu beanstanden. Mängel, die bei einer sofortigen Prüfung nicht erkennbar sind, müssen innert gleicher Frist beanstandet werden, nachdem der jeweilige Mangel erkennbar geworden ist.

Beanstandungen entbinden den Käufer nicht von der Verpflichtung, sämtliche vertragsgemässen Zahlungen vollumfänglich zu leisten.

Jede Mängelrüge hat Artikelnummer, Produktionscode, Bezeichnung und Menge der beanstandeten Ware zu enthalten. Warenproben sind aufzubewahren oder einzusenden. Bei erheblichen Mängeln können wir nach eigener Wahl Ersatzliefern oder die Kaufsumme für den mangelhaften Teil der Lieferung gutschreiben.

Führt die Weiterverarbeitung mangelhafter Ware beim Kunden dazu, dass die Produktion ganz oder teilweise vernichtet werden muss, ersetzen wir maximal den Einstandspreis der verwendeten Rohstoffe, sofern der Kunde den Mangel bei der Weiterverarbeitung nicht erkannt hat und nicht hat erkennen können. Wir haften unter keinen Umständen für allfällige Betriebsunterbrüche, entgangene Gewinne oder indirekte Verluste, die auf mangelhafte oder verzögerte Lieferung zurückzuführen sind.

## 10. Rückgaben

Rücksendungen sind nur mit unserem Einverständnis zulässig. Wir sind nicht verpflichtet, falsch oder zu viel bestellte Ware zurückzunehmen. Wird eine Rücknahme vereinbart, gilt folgende Regelung:

- Die Rücknahmekosten gehen grundsätzlich zulasten des Kunden und können nach Aufwand beim Gutschriftsbetrag abgezogen werden.
- Geöffnete, angebrochene oder verschmutzte Gebinde können wir aus hygienischen Gründen nicht zurücknehmen und gutschreiben.
- Die Rücknahme von Lebensmitteln ist nur in Ausnahmefällen und in Absprache mit unserem QS-Labor möglich.
- Für Rücksendungen mit einem Netto-Bestellwert von weniger als CHF 200.- besteht kein Anspruch auf eine Gutschrift.

## 11. Behälter und Gebinde

Warenbehälter und Transportgebinde (Euro-Paletten etc.) nehmen wir nur in gutem Zustand zurück. Nicht getauschte Gebinde fakturieren wir zum Selbstkostenpreis.

## 12. Höhere Gewalt

Betriebsstörungen, Streik, Aussperrung, Rationierungen, Lieferbeschränkungen, Störungen im Versand, Verkehrsstörungen, behördliche Massnahmen, Krieg sowie sonstige Fälle höherer Gewalt in unserem Betrieb oder im Betrieb einer unserer Zulieferer befreien für deren Dauer und im Umfang ihrer Auswirkungen von der Verpflichtung zur Lieferung oder berechtigen uns nach unserer Wahl zum vollständigen oder teilweisen Rücktritt ohne Schadenersatzverpflichtung.

## 13. Datenschutz

Wir weisen den Kunden darauf hin, dass die im Rahmen des Vertragsschlusses aufgenommenen Daten zur Erfüllung der Verpflichtungen aus dem Kaufvertrag erhoben, verarbeitet und genutzt sowie zu Marketingzwecken verwendet werden können. Die zur Leistungserfüllung notwendigen Daten können auch an beauftragte Dienstleistungspartner (Logistikpartner) oder sonstige Dritte im In- und Ausland (ggf. auch in Länder ausserhalb des Geltungsbereichs der Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) der EU) weitergegeben werden. Die Datenverarbeitung erfolgt in Übereinstimmung mit den Vorgaben der schweizerischen und europäischen Datenschutzgesetzgebung (namentlich DSG und DSGVO).

## 14. Erfüllungsort

Ausschliesslicher Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist in allen Fällen für beide Parteien Stetten (AG/Schweiz).

## 15. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Die vorliegenden Kauf- und Lieferbedingungen sowie unter Einbezug dieser Bedingungen geschlossene Verträge unterliegen Schweizer Recht, unter Ausschluss von kollisionsrechtlichen Normen und des UN-Kaufrechts (CISG). Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Baden (AG/Schweiz).

## Stetten (AG/Schweiz), Januar 2021

*Die bei den Artikeln aufgeführten Zusammensetzungen entsprechen dem Stand zum Zeitpunkt der Drucklegung. Aktuelle Artikel-Spezifikationen können Sie jeder Zeit telefonisch unter der Telefonnummer +41 56 485 93 93 und per E-Mail an [verkauf@pacovis.ch](mailto:verkauf@pacovis.ch) anfragen oder Sie können sie in unserem Kundenportal unter [portal.pacovis.ch](http://portal.pacovis.ch) herunterladen.*



**Pacovis AG**

Grabenmattenstrasse 19  
CH-5608 Stetten  
t +41 56 485 93 93  
f +41 56 485 93 60  
verkauf@pacovis.ch  
portal.pacovis.ch  
www.pacovis.ch/stetten