



# HÜRDENKONZEPT

## Listerien



Salmonellen

Kolibakterien



## ERHÖHUNG IHRER PRODUKTSICHERHEIT





# DAS MOGUNTIA FOOD GROUP **HÜRDENKONZEPT**

Die mikrobiologische Sicherheit von Lebensmitteln, vor allem der Schutz vor Listerien, spielt in der Fleischbranche eine große Rolle. Besonders die Herstellung frischer Rohwürste (wie Pfefferbeißer) und streichfähiger Rohwürste (z. B. Zwiebelmett und Braunschweiger) ebenso wie die Herstellung von Rohpökelwaren bietet durch die nicht vorhandene Erhitzung einen optimalen Nährboden für unerwünschte Keime wie Listerien und Salmonellen. Im Rahmen ihres Hürdenkonzeptes kombiniert die MOGUNTIA FOOD GROUP Starterkulturen mit den darauf abgestimmten Gütezusätzen für einen optimalen Schutz Ihrer Produkte.

## DAS HÜRDENKONZEPT ZUR ERHÖHUNG IHRER PRODUKTSICHERHEIT

### 1. **STARTERKULTUREN**

Gezielter Einsatz von Starterkulturen und Stabilisierungssystemen für den optimalen Schutz.

**ProtectSTART®**

**MildSTART® FB-CA4**

**PökelSTART® CB-CA2**

- Unterstützung des Hürdenkonzepts
- Schutz vor unerwünschten Mikroorganismen (wie Listerien, Kolibakterien etc.)
- Harmonisierung und Visualisierung von Farbe und Geschmack
- leistungsfähiges Aromakzept („Aromatresor“)
- intensive Nitrit- und Nitratreduktion
- Verbesserung der Umrötung

### 2. **FRISCHIN® ZM** <sup>NEU</sup>

Optimale pH-Wert-Stabilisierung bei frischer Zwiebelmettwurst, Streichmettwurst und Rohwürsten.

- sofortige pH-Wert-Absenkung auf unter pH 5,6 zur Herstellung der Verkehrsfähigkeit
- Unterdrückung des Wachstums von Mikroorganismen
- keine thermische Reifung notwendig
- Anwendungsmenge: 15 - 20 g / kg Fleisch
- 2 x 2,25 kg Standbodenbeutel

## KRITERIEN AN EINE FRISCHE ROHWURST NACH ALTS-VERORDNUNG

- ✓ pH-Wert unter 5,6
- ✓ Umrötung nach K. Möhler mindestens 50%
- ✓ Sensorik (Geruch, Geschmack, Umrötung, Fermentation)
- ✓ dominierende Fermentationsflora (Milchsäurebildner mindestens 10<sup>7</sup> KBE/g)
- ✓ D-Milchsäuregehalt über 0,2 g / 100 g

# UNSER HÜRDENKONZEPT FÜR BESONDERS SENSIBLE PRODUKTBEREICHE

## ZWIEBELMETTWURST



M8929 **ProtectSTART®**  
M14550 **FRISCHIN® ZM**

M0910 Zwiebelmettwurst Kombi-Präparat mit Würzung  
Alternative zu ProtectSTART®: I19860 ROWU® Star



## TEEWURST



M8943 **MildSTART® FB-CA4\***  
M14550 **FRISCHIN® ZM**

M0840 BESSAVIT® CT® Protect Teewurst mit Rum



## ROHWURST / PFEFFERBEISSER-ART



M8943 **MildSTART® FB-CA4\***  
M14550 **FRISCHIN® ZM**

M0641 BESSAVIT® CT® Protect Westfälische Mettwurst  
I14720 ROWUNIT® Pfefferbeißer®



## ROHSCHINKEN



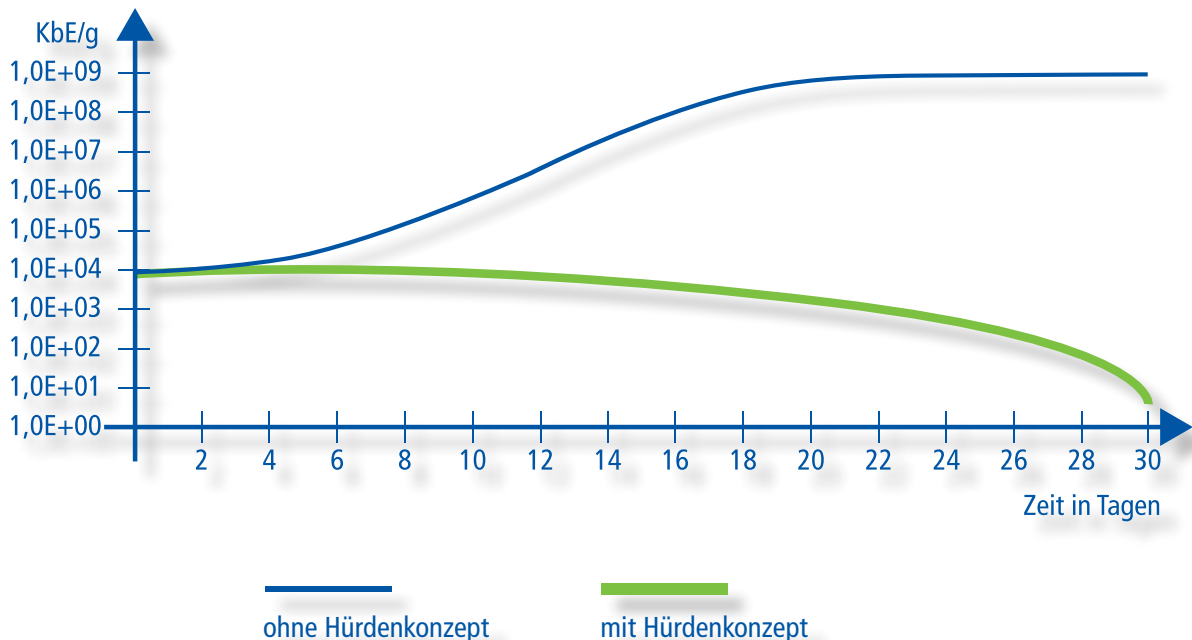
M8944 **PökelSTART® CB-CA2**

M7920 Rohpökelhilfe Premium mit Wacholder und Pfeffer



\* Der aktuelle Challenge-Test des Instituts arotop zeigte eine Reduktion um 96% zu Beginn der Reife-  
phase beim Einsatz unserer MildSTART® FB-CA4

## KONTAMINATIONSFLORA MIT UND OHNE HÜRDENKONZEPT



**FRISCHIN® / PROFRESH®** – Unsere Extra Portion Produktsicherheit zur Vorbehandlung von Fleisch und zum Einsatz in Brühwurst, Kochwurst oder Kochpökelwaren. Entdecken Sie unser umfangreiches Sortiment.



Die **arotop food & environment GmbH** ist unser starker Partner für eine optimale Qualitätssicherung und steht Ihnen auch zum Thema Listerienschutz zur Seite:



- Untersuchung Ihrer Lebensmittelproben auf Listerien spec. und *Listeria monocytogenes* mittels kultureller Methoden sowie PCR-Analytik innerhalb von 30 Stunden
- Untersuchung von Tupferproben auf Listerien spec. oder *Listeria monocytogenes* im Rahmen der Stufenkontrolle Ihrer Hygiene
- Lagerung der Rückstellproben nach ZoonosenVO sowie Erstellung der Isolate und Einsendung an die zuständige Behörde nach Auftrag
- Risikoanalysen und Überprüfung Ihres HACCP-Konzeptes
- Rezepturprüfungen: Hürdenkonzept angewendet?
- Betriebsbegehungen
- Krisenmanagement: 2 Krisenmanager stehen Ihnen für Support im Notfall rund um die Uhr zur Verfügung
- Untersuchung von amtlichen Gegenproben durch zugelassene Sachverständige

