



**HAGESÜD,  
TASTEMAKERS  
SINCE 1881**

**HAGESÜD**

PROUD MEMBER OF

**SOLINA**

**ROHWURST &  
ROHPÖKELWAREN**

**Produkte & Technologie**

# ROHWURST

Rohwurst gilt als die Königsdisziplin der Wurstproduktion im Metzgerhandwerk.

Doch der Aufwand lohnt sich, denn naturgereifte und über eine längere Zeit fermentierte Rohwürste und Rohpökelwaren gehören unverzichtbar zu den hochwertigen Fleischerzeugnissen und sind ein verlässlicher Umsatzgarant in der Wursttheke.

Um Sie bei der Rohwurstproduktion zu unterstützen, bieten wir ganzheitliche Lösungen für alle Arten von Rohwurst, ob schnittfest oder streichfähig, kaltgeräuchert oder luftgetrocknet an. Für die traditionelle Reifung, die schnelle Reifung mit Starterkultur oder die schnelle Reifung mit GDL.

Für eine optimale Kombination von Rohmaterial, Zusätzen und Reifeverfahren finden Sie in unserem breiten Sortiment maßgeschneiderte Starterkulturen, Reifemittel und auf beides abgestimmte Würzungen. Produktsicherheit, ein nach neuen Erkenntnissen vereinfachter Herstellungsprozess und ein gutes Gelingen sind das Ergebnis.

Dieser Produktkatalog Rohwurst & Rohpökelwaren gibt Ihnen eine Übersicht über unsere umfassende Produktpalette und vermittelt Ihnen anschaulich das für die Rohwurstproduktion erforderliche Know-how.



# INHALT

ROHWURST .....	4
STARTER- / REIFEKULTUREN PULVERFÖRMIG .....	4
LISTERIA MONOCYTOGENES.....	6
SCHNITTFESTE ROHWURST MIT GDL.....	9
SCHNITTFESTE ROHWURST OHNE GDL .....	11
SCHNITTFESTE ROHWURST NITROSAFE.....	12
ROHWURST STREICHFÄHIG.....	14
GROBE METTWURST MIT GDL.....	14
GROBE METTWURST OHNE GDL .....	15
ZWIEBELMETTWURST MIT GDL.....	15
ZWIEBELMETTWURST OHNE GDL .....	15
FEINE METTWURST / TEEWURST MIT GDL.....	15
FEINE METTWURST / TEEWURST OHNE GDL .....	16
ROHWURST ENKALIBRIG .....	18
ENKALIBRIGE ROHWURST MIT GDL.....	18
ENKALIBRIGE ROHWURST OHNE GDL .....	18
REIFEMITTEL / TECHNISCHE HILFSMITTEL .....	20
REIFEMITTEL .....	20
TAUCHMITTEL / ÜBERZUGSMASSEN.....	20
FARBSTOFFE.....	20
STREICHFÄHIGKEIT.....	21
ZUCKERSTOFFE.....	21
KONSERVIERUNGSMITTEL.....	21
WURSTHÜLLEN.....	21
ROHPÖKELWAREN.....	22
INDEX .....	23
PIKTOGRAMME.....	23



# ROHWURST

## Starter- & Reifekulturen:

Mengenmäßig die geringste Zutat, aber die mit der größten Bedeutung.

Die Hagesüd-Reifemittel sind immer exakt auf die Reifekulturen von Hagesüd abgestimmt. Die im Reifemittel enthaltene Art und Menge des Zuckers bieten den Kulturen die optimale Nahrung, um sich rasch zu vermehren. Hierbei spielt die empfohlene Reifetemperatur eine immens wichtige Rolle. Grundsätzlich kommen Mehrstammkulturen zum Einsatz, wobei die unterschiedlichen Bakterienstämme verschiedene wichtige Aufgaben übernehmen:

- pH-Wert-Absenkung
- Textur-/Gelbildung
- Farbbildung bzw. Umrötung
- Bildung des Enzyms Nitratreduktase
- Aromabildung
- Konkurrenz- Flora zu unerwünschten Keimen
- Verhinderung autoxidativer Prozesse (Ranzigkeit)



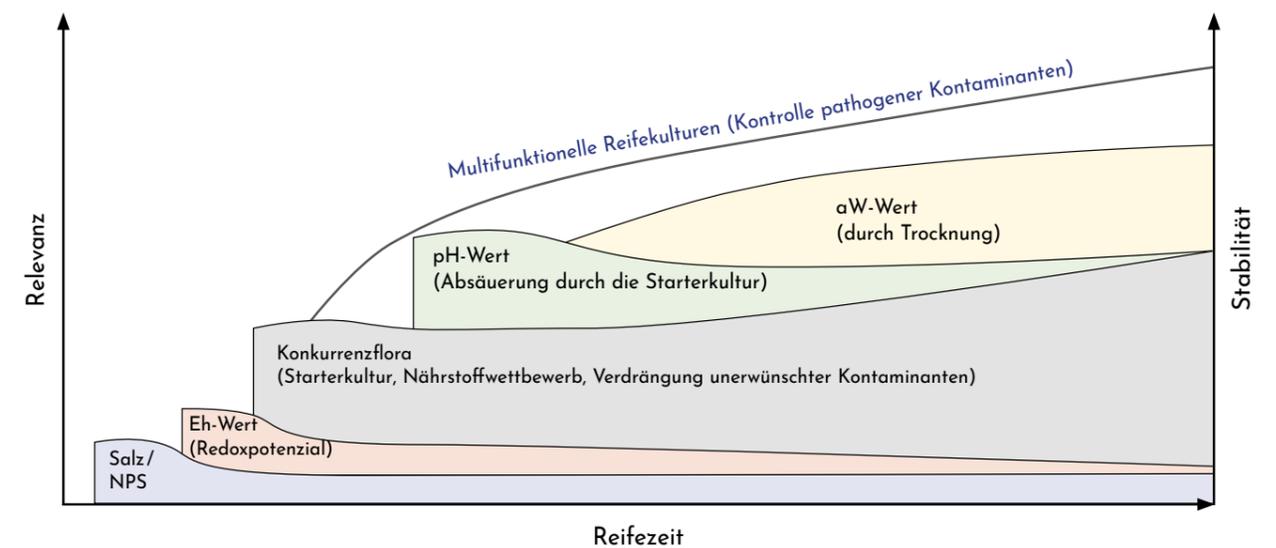
Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe
<b>STARTER- / REIFEKULTUREN PULVERFÖRMIG</b>			
7320 0	NITROSTART® für 25 kg Rohwurst	weiß	30 g
7322 0	NITROSTART® für 50 kg Rohwurst	weiß	30 g
7328 0	ROHSTART für 100 kg Rohpökelfleisch	weiß	30 g
7340 0	NITROSAFE ZERO für 25 kg Rohwurst	weiß	30 g
7331 0	NITROPROTECT für 25 kg Rohwurst	weiß	30 g

## DAS HÜRDEN-PRINZIP (SCHEMATISCHE DARSTELLUNG)

Das Wachstum der Mikroorganismen in den Lebensmitteln ist nicht nur von einem Faktor (Hürde) abhängig. Die Reihenfolge der Hürden (Sequenz) ist für die mikrobiologische Stabilität von Rohwurst während der Reifung und Lagerung wichtig. Deshalb verleihen Reifekulturen einen zusätzlichen Schutz für eine sichere Rohwurstproduktion.

### Die Hürden sind der Reihenfolge nach:

- Salz/NPS
- Eh-Wert (Redoxpotenzial)
- Konkurrenzflora (Starter-/ Reifekultur, Nährstoffwettbewerb, Verdrängung unerwünschter Kontaminanten)
- pH-Wert (Absäuerung durch die Starterkultur)
- aW-Wert (durch Trocknung)



Hürde	Wirkung
NPS	Bakteriostatisch
Eh-Wert / Redoxpot.	Anwesenheit Sauerstoff
Starter- / Reifekulturen	Konkurrenz-Flora
pH-Wert	Säure
aW-Wert	Menge an freiem H <sub>2</sub> O

# LISTERIA MONOCYTOGENES

Listeria monocytogenes birgt als pathogener Keim und Infektionserreger ein ernstzunehmendes Risiko bei der Lebensmittelherstellung, insbesondere bei der Rohwurstherstellung.

## WAS SIND LISTERIEN?

Listerien sind in der Umwelt auf natürliche Art weit verbreitet. Sie kommen auf der Erde und Pflanzen, in Abwässern sowie im Stuhl gesunder und erkrankter Tiere vor.

## VORKOMMEN IN LEBENSMITTELN

Listerien sind in rohen tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln häufig anzutreffen, wie z. B. Fleisch, Geflügel, Milch, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten. Sie spielen jedoch auch in verarbeiteten Lebensmitteln wie Fleisch- und Wurstwaren, geräucherten Fischerzeugnissen und Mischsalaten eine bedeutende Rolle.

## ÜBERLEBEN UND VERMEHRUNG IN PRODUKTIONSUMGEBUNGEN

Trotz regelmäßiger und korrekter Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen können Listerien in schlecht zugänglichen und feuchten Bereichen sowie in Biofilmen im Produktionsumfeld überleben und sich vermehren.

## TYPISCHE BEREICHE IN PRODUKTIONSUMGEBUNGEN

Solche Bereiche, in denen sich Listerien ansiedeln können, sind beispielsweise Bodengullys, Ablaufrinnen, Auffangwannen an Kühlaggregaten, Lüfter in Kondensatoren, Gummidichtungen an Kühlraumtüren sowie bestimmte Reinigungsgerätschaften.



**Temperatur:** Wachstum bei 0 - 45 °C

**pH-Wert:** Wachstum bei 4,5 - 9,0

**aw-Wert:** Wachstum bis min. 0,93

**Salztoleranz:** max. 10 %

**Sauerstoffbedarf:**

fakultativ anaerob, Vermehrung in Vakuum- und Schutzgasverpackungen möglich

**Abtötung:**

Erhitzung auf 72 °C im Kern für mindestens 2 Minuten

## RISIKOGRUPPEN

Besonders gefährlich sind Listerien für Schwangere, Säuglinge, ältere Menschen und Personen mit geschwächtem Immunsystem. Bei ihnen können diese Bakterien schwerwiegende Krankheiten verursachen, die im schlimmsten Fall tödlich enden können.

## PRÄVENTIVE MASSNAHMEN

Durch ausreichendes Erhitzen von Lebensmitteln und eine gründliche Hygiene während der Herstellung können solche Krankheitsfälle vermieden werden.

## BESONDERE HERAUSFORDERUNGEN BEI DER LAGERUNG

Es ist jedoch wichtig zu beachten, dass sich Listeria monocytogenes auch bei Kühlschranktemperaturen vermehren kann. Daher sind kurze Lagerzeiten und niedrige Temperaturen (< +2 °C) erforderlich, um das Wachstum dieser Bakterien zu verhindern.

## MÖGLICHE URSACHEN FÜR ÜBERHÖHTE KEIMZAHLEN

- Hygienefehler bei der Herstellung z. B. kontaminierte Arbeitsgegenstände und Oberflächen, bzw. Biofilmbildung an schwer zugänglichen Stellen
- Kreuzkontaminationen zwischen rohen und verarbeiteten Lebensmitteln
- Verarbeitung kontaminierter Rohstoffe
- Unzureichende Kühlung und/oder Überlagerung von Lebensmitteln
- Ungenügende Erhitzung der Lebensmittel

# LÖSUNGEN VON HAGESÜD



## EMPFINDLICHKEIT VON ROHWÜRSTEN GEGENÜBER LISTERIEN

Rohwürste gelten aufgrund ihrer Lebensparameter als äußerst anfällig für Kontaminationen mit Listerien.

## LÖSUNGEN VON HAGESÜD

Als Lösung empfehlen wir den Einsatz von NITROPROTECT. Diese Reifekultur hat eine starke antagonistische Wirkung gegen Listeria monocytogenes.

## EIGENSCHAFTEN VON NITROPROTECT

Die Reifekultur beeinflusst weder Farbe, Aroma noch Geschmack und hat auch keinen Einfluss auf die Konsistenz von streichfähigen und engkalibrigen Rohwürsten, da sie keine Säure bildet.

## ANWENDUNG VON NITROPROTECT

NITROPROTECT wird einfach zu Beginn des Zerkleinerungsprozesses als zusätzliche Kultur hinzugefügt.



**GdL- Reifung**

GdL, die Kurzform von „Glucono-delta-Lacton“, ist ein Säuerungsmittel. Dieses wandelt sich in Verbindung mit Wasser zu Gluconsäure um, welche eine schnelle pH-Wertabsenkung bewirkt. Je höher der GdL-Anteil im Präparat, desto schneller und tiefer lässt sich der pH-Wert senken. Zusätzlich werden Starterkulturen eingesetzt, die das typisch ausgeprägte Rohwurstaroma bilden. Dieses Verfahren bietet sich für Betriebe an, die keine Klima- bzw. Reife-kammer besitzen. Eine Reifung im Kühlraum ist möglich.

Abhänge- / Reifezeit	Temperatur	Behandlung	Rel. Luftfeuchtigkeit
5 - 10 Std.	20 - 22 °C	Betriebs-/ Klimaraum	
1. Tag	6 - 8 °C	Pökelraum	
2. Tag	6 - 8 °C	Pökelraum	
3. Tag	20 - 22 °C	Betriebs-/ Klimaraum Rauchzugabe	90 - 92 %
4. Tag	18 - 20 °C	Betriebs-/ Klimaraum	88 - 90 %
5. Tag	18 - 18 °C	Betriebs-/ Klimaraum	85 - 88 %
6. Tag	20 - 18 °C	Betriebs-/ Klimaraum Rauchzugabe	83 - 85 %
7. Tag	15 - 16 °C	Lagerraum	78 - 80 %

Bei stärkerem Kaliber oder feinerer Körnung verlängert sich die Reifezeit entsprechend.



Art.-Nr.	Kultur	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
<b>SCHNITTFESTE ROHWURST MIT GDL</b>								
5802 7		NITROBEST MÜNSTER-LÄNDER METTWURST MIT GERISSENEM PFEFFER	Pfeffer	beige	20 g / kg	1 kg	E 575, E 301, E 621	Lactose
5800 0		NITROBEST ROHWURST	Pfeffer	beige	20 g / kg	1 kg	E 575, E 301, E 621	Lactose
5802 0		NITROBEST ROHWURST MIT GERISSENEM PFEFFER	Pfeffer	beige	20 g / kg	1 kg	E 575, E 301, E 621	Lactose
5820 1		NITROFERM G 80 HAUSSALAMI	Pfeffer	beige	20 g / kg	1 kg	E 575, E 621, E 301	Lactose, Senf
1086 0		NITROFERM G 80 oA	Pfeffer, Knoblauch	beige	15 g / kg	1 kg	E 575, E 621, E 301	
1393 1		NITROFERM G 80 oG	Pfeffer	beige	20 g / kg	1 kg	E 575, E 621, E 301	
5820 0		NITROFERM G 80 ROHWURST	Pfeffer	beige	20 g / kg	1 kg	E 575, E 621, E 301	Lactose, Senf
5826 0		NITROFERM G ITALIA	Pfeffer, Knoblauch, Chili	beige	20 g / kg	1 kg	E 575, E 621, E 301	Lactose, Senf
1230 0		NITROFERM G 80 oG + oA	Pfeffer, Knoblauch	beige	14,5 g / kg	1 kg	E 575, E 301	
5822 0		NITROFERM OLDENBURGER METT oG	Pfeffer	beige	20 g / kg	1 kg	E 575, E 301	Lactose, Senf
5482 0		NITROFIT SALAMI MIT KNOBLAUCH oA	Pfeffer, Knoblauch	beige	15 g / kg	1 kg	E 575, E 621, E 301	
5494 0		NITROFIT SCHNITTFESTE ROHWURST MIT GERISSENEM PFEFFER oA	Pfeffer, Chili	beige	15 g / kg	1 kg	E 575, E 621, E 301	
5498 0		NITROFIT SCHNITTFESTE ROHWURST MIT CARDAMOM oA	Pfeffer, Cardamom	beige	12 g / kg	1 kg	E 575, E 621, E 301	
5472 0		NITROFIT SCHNITTFESTE ROHWURST oA	Pfeffer, Chili	beige	15 g / kg	1 kg	E 575, E 621, E 301	Lactose, Senf



**Naturreife-Verfahren (Starterkulturen in Verbindung mit Zuckerstoffen):**

Das Naturreife-Verfahren beruht auf dem Zusammenspiel von gezielt eingesetzten Bakterienstämmen und ausgewählten Zuckerstoffen, die den Kulturen als Nahrung dienen. Beim Verstoffwechseln des Zuckers entstehen Abbauprodukte, die den pH-Wert senken. Dies geschieht in Abhängigkeit von Art und Menge des zu verstoffwechselnden Zuckers, in Verbindung mit der richtig gewählten Reife-temperatur und Luftfeuchtigkeit. Hierfür ist das Vorhandensein von Klima- bzw. Reifekammern notwendig.

Abhänge- / Reifezeit	Temperatur	Behandlung	Rel. Luftfeuchtigkeit
10 Std.	24 - 26 °C	Klimaanlage	84 - 86 %
1. Tag	22 - 24 °C	Klimaanlage	92 - 94 %
2. Tag	20 - 22 °C	Klimaanlage	90 - 92 %
3. Tag	18 - 20 °C	Klimaanlage Rauchzugabe	88 - 90 %
4. Tag	18 - 20 °C	Klimaanlage	86 - 88 %
5. Tag	18 - 20 °C	Klimaanlage	84 - 86 %
6. Tag	18 - 20 °C	Klimaanlage	82 - 84 %
7. Tag	18 - 20 °C	Klimaanlage Rauchzugabe	80 - 82 %
8. Tag	18 - 20 °C	Klimaanlage	78 - 80 %
9. Tag	15 - 16 °C	Lagerraum	78 - 80 %

Bei stärkerem Kaliber oder feinerer Körnung verlängert sich die Reifezeit entsprechend.



Art.-Nr.	Kultur	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
<b>SCHNITTFESTE ROHWURST OHNE GDL</b>								
1229 0		NITROSIN ITALIA oG + oA	Pfeffer, Cardamom	rötlich-beige	12 g / kg	1 kg	E 300, E 301, E 330	
5412 0		NITROSIN ROHWURST 2000	Pfeffer, Knoblauch	beige	10 g / kg	1 kg	E 621, E 300	Senf
5462 0		NITROSIN SCHNITTFEST ROHWURST MIT GERISSE-NEM PFEFFER	Pfeffer, Chili, Cardamom	beige	10 g / kg	1 kg	E 300, E 301, E 621, E 330	Senf, Lactose
5454 0		NITROSIN SCHNITTFESTE ROHWURST	Pfeffer, Cardamom	beige	10 g / kg	1 kg	E 300, E 301, E 621, E 330	Senf, Lactose
5410 0		NITROSINFERM SCHNITTFEST ROHWURST	Pfeffer, Koriander, Cardamom	beige	10 g / kg	1 kg	E 621, E 301	Senf
0770 0		ROHSALAMITA SCHNITTFESTE ROHWURST oG	Pfeffer, Cardamom	beige	6 g / kg	1 kg		Senf
0780 0		ROHWURST SCHNITTFEST oG	Pfeffer, Chili, Koriander	beige	6 g / kg	1 kg		Senf
2174 0		SALAMI MEDITERRAN oG + oA	Pfeffer, Knoblauch, Ingwer	beige	18 g / kg	1 kg	E 300, E 301	

**Vielfalt an der Theke und ein Optimum an Geschmack und Würzkraft.**



### Das NITROSAFE Reife-Verfahren:

Dieses neuentwickelte Naturreife-Verfahren ist höchst wirtschaftlich, da die Verweildauer der Produkte in der Anlage max. 16 Stunden beträgt. Hohe Energiekosten durch mehrtägige Betriebszeiten entfallen somit. Zudem steht die Anlage zur weiteren Verwendung wieder schnell zur Verfügung.

Abhänge- / Reifezeit	Temperatur	Behandlung
12 Std.	34°C Kammertemperatur 32 - 34°C Kerntemperatur	Anlage, rel. Luftfeuchtigkeit 88%
12 Std.	15 - 22 °C	Betriebsraum
- Rauchzugabe	22 - 24 °C	Anlage
Anschließend	2 - 6 °C	Kühlraum

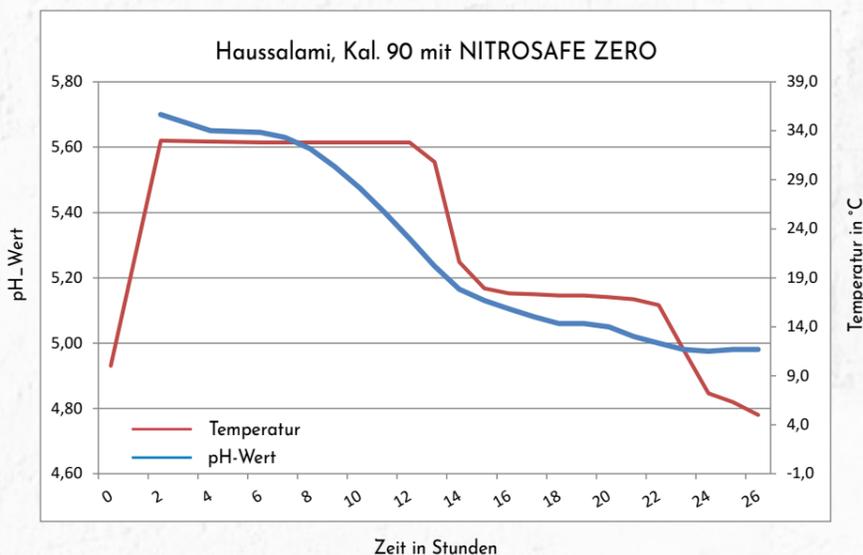
Nach 14 Tagen haben die Rohwurst-Spezialitäten ca. 20% Gewichtsverlust und einen pH-Wert von 5,0 erreicht und können in den Verkauf gelangen.

Bei stärkeren Kalibern ist die Reifezeit entsprechend zu verlängern.

Die Produkte werden nach dem Füllen bei 88% r.L. und einer Temperatur von 34°C für 12-16 Stunden (kaliberabhängig) gereift.

In dieser Zeit wird die Starterkultur NITROSAFE ZERO aktiv und senkt den pH-Wert schnell und kontrolliert auf ca. 5,0 ab. So läuft die Absenkung rasch aber kontrolliert ab. Eine Gefahr der Übersäuerung besteht nicht.

Ist dieser Vorgang abgeschlossen, werden die Produkte nach einer Angleichsphase je nach Sorte geräuchert und bis zum gewünschten Gewichtsverlust einfach im Kühlraum fertig gereift.



### SCHNITTFESTE ROHWURST NITROSAFE

5430 0		NITROSAFE CHORIZO oG + oA	geräucherter Paprika, Pfeffer, Knoblauch	rot	20 g / kg	1 kg	E 301, E 300
1992 0		NITROSAFE KLASSIK oG + oA	Pfeffer, Knoblauch, Koriander	rötlich-beige	10 g / kg	1 kg	E 301, E 300
1993 0		NITROSAFE MEDITERRAN oG + oA	Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Ingwer	hell-braun	15 g / kg	1 kg	E 301, E 300
5431 0		NITROSAFE PROVENCE oG + oA	Pfeffer, Oregano, Thymian	hell-braun	13 g / kg	1 kg	E 301, E 300
1994 0		NITROSAFE UNGARISCH oG + oA	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Chili	rot	9 g / kg	1 kg	E 301, E 300, E 120

## Qualitätskriterien

Rohwurst soll eine stabile Umrötung, eine gute Bindung, eine gleichmäßige Konsistenzentwicklung bei der Reifung, ein rohurstypisches Aroma und eine abgerundete Würzung aufweisen. Der Verbraucher bevorzugt einen sortentypischen und milden Eigengeschmack.



#### Materialauswahl

Für eine sichere und problemlose Rohwurstherstellung ist die Beschaffenheit des Rohstoffs Fleisch und Fett von ausschlaggebender Bedeutung. Als Magerfleisch sollte grundsätzlich farbkraftiges, dunkles, trockenes Fleisch älterer Tiere, mit einem pH-Wert von ca. 5,8 verwendet werden. Sowohl PSE- als auch DFD-Fleisch sind ungeeignet.

Das eingesetzte Fettgewebe sollte von fester und trockener Struktur sein, wie z.B. kernige Bäuche, Nacken- und Rückenspeck.

Weiche Fette sind zur Herstellung von schnittfesten Rohwürsten ungeeignet, können jedoch bei feinerzkleinerten, streichfähigen Rohwürsten, wie etwa Teewurst, verarbeitet werden.



#### Verarbeitungstemperatur

Für die Herstellung von schnittfester Rohwurst muss das Fleisch und Fett gefroren sein, Verarbeitungstemperatur -6 bis -8°C. Eine Zugabe von frischem Magerfleisch bis zu 30% ist möglich.

Für streichfähige und engkalibrige Rohwürste sind die Rohstoffe leicht angefroren bzw. gut gekühlt. Die Verarbeitungstemperatur beträgt 0 bis -5°C.



#### Kuttertechnik - Zerkleinerung

Wenn möglich, die Stauwand im Schneiderraum entfernen, bzw. einen Rohwurstmesserkopf verwenden.

Bei der Herstellung von schnittfesten Rohwürsten wird zuerst das gefrorene Magerfleisch ohne Salz mit den Würz- und Wertstoffen auf ca. 3 mm vorzerkleinert. Anschließend das gefrorene Fettgewebe zugegeben und auf eine Körnung von 4-6 mm kutttern.

Dann Salz zugeben und bis zu einer Körnung von 3-4 mm kutttern, das frische Magerfleisch zugeben und bei mittlerer Messergeschwindigkeit auf Endkörnung und guten Verband zerkleinern. Endtemperatur -2 bis -4°C.

Streichfähige und engkalibrige Rohwürste werden hingegen meist mit dem Wolf hergestellt. Hier empfiehlt es sich, mit einem einfachen Messersatz zu arbeiten.

Egal ob Kutter oder Wolf: Um eine gleichmäßige Körnung und ein klares Schnittbild zu erzielen, sind scharfe Schneidewerkzeuge zu verwenden!



#### Füllen

Lange Standzeiten der Rohwurstmasse vor dem Füllen sind, insbesondere bei GdL-Ware, zu vermeiden.

Dem Kaliber angepasste Füllrohre sollten verwendet werden. Ein „Schmieren“ beim Füllen sollte unbedingt verhindert werden. Die Därme langsam, gleichmäßig fest und luftfrei füllen. Die Fülltemperatur beträgt 0 bis -4°C.





# ROHWURST STREICHFÄHIG

Art.-Nr. Kultur Bezeichnung Geschmacksrichtung Farbe Zugabe Gebinde E-Nummern Allergen

## GROBE METTWURST MIT GDL

5496 0	 	NITROFIT GROBE METTWURST oA	Pfeffer	beige	10 g / kg	1 kg	E 575, E 330, E 621, E 300	
1383 0	 	NITROFIT STREICHFÄHIGE METTWURST oA	Pfeffer, Chili, Knoblauch	beige	10 g / kg	1 kg	E 575, E 330, E 300	
5488 0	 	NITROFIT GROBE STREICHFÄHIGE METTWURST oG + oA	Pfeffer, Chili, Knoblauch	creme	10 g / kg	1 kg	E 575, E 330, E 300	
5488 2	 	NITROFIT GROBE WESTFÄLISCHE METTWURST oA	Pfeffer, Chili, Knoblauch	creme	10 g / kg	1 kg	E 575, E 330, E 621, E 300	
5486 0	 	NITROFIT WESTFÄLISCHE METTWURST	Pfeffer, Muskat, Senf	creme	15 g / kg	1 kg	E 575, E 621, E 30,1	Senf
5496 2	 	NITROFIT WESTFÄLISCHE METTWURST oA	Pfeffer	beige	10 g / kg	1 kg	E 575, E 330, E 621, E 300	



## ROHWURST STREICHÄHIG

Art.-Nr. Kultur Bezeichnung Geschmacksrichtung Farbe Zugabe Gebinde E-Nummern Allergen

## GROBE METTWURST OHNE GDL

5466 0	 	NITROSIN GROBE STREICHFÄHIGE METTWURST	Pfeffer, Cardamom	beige	8 g / kg	1 kg	E 300, E 301, E 621, E 330	Lactose, Senf
1512 0	 	NITROSIN GROBE STREICHFÄHIGE METTWURST oG	Pfeffer, Chili, Cardamom, Wacholder	beige	8 g / kg	1 kg	E 300, E 301, E 330	Senf
5456 0	 	NITROSIN WESTFÄLISCHE METTWURST	Pfeffer, Muskat	beige	10 g / kg	1 kg	E 621, E 300, E 301, E 330	Lactose, Senf
1216 0	 	NITROSIN WESTFÄLISCHE METTWURST oG + oA	Pfeffer, Muskat, Macis	beige	9 g / kg	1 kg	E 300, E 301, E 330	

## ZWIEBELMETTWURST MIT GDL

5360 0	 	ZWIEBELMETTWURST GdL oA	Pfeffer, Zwiebel	beige	10 g / kg	1 kg	E 575, E 330, E 621, E 300	
5364 0	 	ZWIEBELMETTWURST GEWÜRZSTARK oA	Pfeffer, Zwiebel	beige	10 g / kg	1 kg	E 575, E 330, E 621, E 300	Senf

## ZWIEBELMETTWURST OHNE GDL

5362 2	 	ZWIEBELMETTWURST oA	Pfeffer, Zwiebel	beige	10 g / kg	1 kg	E 621, E 300, E 301, E 330	
1576 0	 	ZWIEBELMETTWURST DELIKATESS oG + oA	Pfeffer, Zwiebel, Paprika	rötlich-braun	12 g / kg	1 kg	E 300, E 301, E 330	
2190 0	 	ZWIEBELMETTWURST HANNOVERSCHE BREGENWURST oG + oA	Pfeffer, Zwiebel	beige	10 g / kg	1 kg	E 300, E 301	

## FEINE METTWURST / TEEWURST MIT GDL

5470 0	 	NITROFIT TEEWURST/ METTWURST BRAUNSCHWEIGER ART	Pfeffer, Paprika, Macis, Jamaika Rum	rot	10 g / kg	1 kg	E 575, E 330, E 621, E 300, E 160c	Senf
1680 0	 	NITROFIT TEEWURST/ BRAUNSCHWEIGER METTWURST oG	Paprika, Pfeffer, Rum	rot	10 g / kg	1 kg	E 575, E 330, E 300, E 160c	Senf
5490 0	 	NITROFIT GROBE METTWURST	Pfeffer, Paprika, Rum	rot-braun	10 g / kg	1 kg	E 575, E 330, E 621, E 300, E 160c	Senf

# ROHWURST STREICHFÄHIG

Art.-Nr. Kultur Bezeichnung Geschmacksrichtung Farbe Zugabe Gebinde E-Nummern Allergen

## FEINE METTWURST / TEEWURST OHNE GDL

5330 O	 	NITROSINFERM METT- WURST / TEEWURST BRAUNSCHWEIGER ART	Pfeffer, Paprika, Rum, Macis	orange- rot	10 g / kg	1 kg	E 621, E 330, E 300, E 160c	Lactose, Senf
1140 O	 	NITROSINFERM METT- WURST/ TEEWURST BRAUN- SCHWEIGER ART oL	Pfeffer, Paprika, Rum, Macis	rot	10 g / kg	1 kg	E 621, E 330, E 300	Senf
1141 O	 	NITROSINFERM METT- WURST / TEEWURST BRAUNSCHWEIGER ART oG	Pfeffer, Paprika, Rum, Macis	rot	10 g / kg	1 kg	E 330, E 300, E 160c	Senf
2187 O	 	TEEWURST RÜGEN- WALDER ART MIT RUM oG + oA	Paprika, Pfeffer, Rum, Macis	rot	12 g / kg	1 kg	E 301, E 300	
5450 O	 	NITROSIN BRAUNSCHWEI- GER METTWURST	Pfeffer, Paprika, Rum	rot	7 g / kg	1 kg	E 621, E 300, E 301, E 330	Lactose, Senf



### ZWIEBELMETTWURST DELIKATES OG + OA

Art. Nr. 1576 O  
Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel,  
Paprika



### NITROSIN WESTFÄLI- SCHE METTWURST

Art. Nr. 5456 O  
Würzrichtung: Pfeffer, Muskat





# ROHWURST EN GKALIBRIG

## ROHWURST EN GKALIBRIG

Art.-Nr.	Kultur	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
----------	--------	-------------	--------------------	-------	--------	---------	-----------	----------

### EN GKALIBRIGE ROHWURST MIT GDL

5370 0	 	METTD OX® 2000 oA	Pfeffer, Chili	beige	6-8 g / kg	1 kg	E 575, E 301	
1381 0	 	METTD OX® 2000 oG + oA	Pfeffer, Chili	beige	6-8 g / kg	1 kg	E 575, E 301, E 300, E 321	
5484 0	 	NITROFIT LANDJÄGER oA	Pfeffer, Kümmel, Piment	beige-braun	12 g / kg	1 kg	E 575, E 621, E 300	
5496 1	 	NITROFIT PFEFFERKNACKER oA	Pfeffer	beige	10 g / kg	1 kg	E 575, E 621, E 300, E 330	
5376 0	 	PFEFFERKNACKER	Pfeffer, Koriander, Senf	beige	15 g / kg	1 kg	E 575, E 621, E 301	Lactose, Senf

### EN GKALIBRIGE ROHWURST OHNE GDL

5362 4	 	BALKANWÜRSTCHEN oA	Pfeffer, Zwiebel	beige	10 g / kg	1 kg	E 621, E 300, E 301, E 330	
2069 1	 	BAUERNBRATWURST oG + oA	Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	4 - 5 g / kg	1 kg		
5362 5	 	KOHLWURST BREGENWURST oA	Pfeffer, Zwiebel	beige	10 g / kg	1 kg	E 621, E 300, E 301, E 330	

5373 0	 	METTD OX® SCHINKENKNACKER	Pfeffer, Zwiebel, Chili	beige	20 g / kg	1 kg	E 621, E 300, E 331	Senf
5372 0	 	METTD OX®-FERM	Pfeffer, Knoblauch	beige	8 g / kg	1 kg	E 621, E 300, E 301, E 330	Senf
1382 0	 	METTD OX®-FERM oG	Pfeffer, Muskat	braun	8 g / kg	1 kg	E 300	Senf
0707 0	 	METT-WÜRZ BAUERNBRATWURST oG	Pfeffer, Kümmel, Koriander, Piment	braun	5 g / kg	1 kg		Senf
0705 0	 	METT-WÜRZ WESTFÄLISCHE METT-BAUERNBRATWURST	Pfeffer, Muskat	beige	5 g / kg	1 kg	E 621	Senf
5456 2	 	NITROSIN BAUERNBRATWURST	Pfeffer, Muskat	beige	10 g / kg	1 kg	E 621, E 300, E 301, E 330	Lactose, Senf
5458 0	 	NITROSIN LANDJÄGER oG	Pfeffer, Kümmel, Piment	beige	10 g / kg	1 kg	E 300, E 301, E 330	Lactose
5466 1	 	NITROSIN METTENDCHEN	Pfeffer, Cardamom	beige	8 g / kg	1 kg	E 300, E 301, E 621, E 330	Lactose, Senf
5456 1	 	NITROSIN ROHPOLNISCHE	Pfeffer, Muskat	beige	10 g / kg	1 kg	E 621, E 300, E 301, E 330	Lactose, Senf
2188 0	 	WESTFÄLISCHE METT-WURST / ROHPOLNISCHE oA	Pfeffer, Macis, Kümmel	beige	10 g / kg	1 kg	E 621, E 301, E 300, E 330	
5374 0	 	PAPRIDOX-FERM	Paprika, Pfeffer, Knoblauch	rot	15 g / kg	1 kg	E 621	Senf
2178 0	 	PAPRIKAWÜRSTCHEN UNGARISCHE ART oA	Paprika, Pfeffer, Knoblauch	rot	15 g / kg	1 kg	E 621	
2177 0	 	PAPRIKAWÜRSTCHEN UNGARISCHE ART oG + oA	Paprika, Pfeffer, Knoblauch	rot	15 g / kg	1 kg		
2385 0	 	PFEFFER-PEITSCHEN oG + oA	Pfeffer, Koriander, Muskat, Kümmel	beige	15 g / kg	1 kg	E 301, E 300	
2182 0	 	PUSZTA-PEITSCHEN oG + oA	Paprika, Pfeffer, Chili, Knoblauch	rot	15 g / kg	1 kg	E 301	
2254 0	 	SCHWARZWÄLDER BAUERNBRATWURST oG + oA	Pfeffer, Ingwer, Muskat, Piment	braun	5 g / kg	1 kg		



## REIFEMITTEL / TECHNISCHE HILFSMITTEL

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
----------	-------------	--------------------	-------	--------	---------	-----------	----------

### REIFEMITTEL

7038 0	GDL, Glucono-delta-Lacton		weiß	n.B.	1 kg	E 575	
5354 0	NITROFIT FÜR ROHWURST OHNE GEWÜRZE oA		weiß	6 - 10 g / kg	1 kg	E 575, E 301, E 621	
5350 0	NITROSIN ROHWURST		weiß	4 - 7 g / kg	1 kg	E 621, E 300, E 301, E 330	Lactose
2153 0	UMROTIN G oA		weiß	10 g / kg	1 kg	E 575, E 621, E 300	
5300 0	UMROTIN S SCHNITTFESTE ROHWURST oG + oA		weiß	5 g / kg	1 kg	E 252, E 300, E 301, E 330	

### TAUCHMITTEL / ÜBERZUGSMASSEN

5926 1	ROSORBRAT oG + oA		klar	50 g / L	6 kg	E 202	
5902 0	TAUCHFIT oG + oA		braun	n.B.	10 kg	E 422, E 150a, E 330, E 202, E 214	

### FARBSTOFFE

5924 00	CARSIN RUBINROT oG + oA		beige	2 - 3 g / kg	1 kg	E 330, E 120	
2378 0	FIBRICOLOR oG + oA		rot	0,5 - 2 g / kg	1 kg	E 120	
0801 0	PAPRISIN-RUBINROT oG + oA	Paprika	rot	0,8 - 1,2 g / kg	0,5 kg	E 160c	
5928 0	SCHWARZWÜRZER oG		schwarz	max. 12 g / kg	1 kg	E 150d	

## REIFEMITTEL / TECHNISCHE HILFSMITTEL

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
----------	-------------	--------------------	-------	--------	---------	-----------	----------

### STREICHFÄHIGKEIT

5706 1	NITROSOFT oG + oA		orange	4 - 12 g / kg	2 kg		
5706 2	NITROSOFT oG + oA		orange	4 - 12 g / kg	5 kg		
5708 0	NITROSOFT PULVERGOLD oG + oA		beige	3 g / kg	1 kg	E 415, E 471	

### ZUCKERSTOFFE

8100 0	DEXTROSE fein		weiß		1 kg		
8100 1	DEXTROSE fein		weiß		25 kg		
8113 0	GELOSIN MILCHZUCKER / LACTOSE		weiß	max. 20 g / kg	5 kg		Lactose
8120 0	GELOPUR® Trockenglucosesirup		weiß	5 - 10 g / kg	1 kg		
8120 4	GELOPUR® Trockenglucosesirup		weiß	5 - 10 g / kg	15 kg		

### KONSERVIERUNGSMITTEL

5500 0	ELDORADO® 81		weiß	1 g / kg	1 kg	E 252	
--------	--------------	--	------	----------	------	-------	--

### WURSTHÜLLEN

7012 0	Leinendärme für Westfälische Mettwurst, Kal. 50/55				50 Stück		
7069 0	Spatex-Darm FEUERLI®, Kal. 70/50+10+10	Pfeffer, Paprika, Chili, Muskat			10 Stück		
 7029 0	Spatex Darm Kräuter der Pro- vence, Kal. 70/50+10+10	Basilikum, Majoran, Rosmarin, Salbei			10 Stück		
7072 0	Spatex-Darm Pepper-Mix, Kal. 70/50+10+10	Pfeffer			10 Stück		





# ROHPÖKELWAREN

Bei Rohpökelfleisch handelt es sich um qualitativ hochwertige Produkte, die aus wertvollen Teilstücken von Schwein und Rind hergestellt werden.

Die Produktion von Rohschinken verlangt große Sorgfalt bei der Materialauswahl und den anschließenden Prozessen Einsalzen, Brennen, Reifen und ggf. Räuchern. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, empfehlen wir Ihnen die Hagesüd ROKATSCHI® Würzpökelmischungen in verschiedenen Geschmacksrichtungen in Kombination mit der Hagesüd Starterkultur ROHSTART. Dieses aufeinander abgestimmte System bewirkt eine Verbesserung der Produktqualität und Produktsicherheit bei der Herstellung von hochwertigen Rohpökelfleischen.

Art.-Nr.	Kultur	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
0842/0	 	ELSÄSSER BAUERNspeck oG	Pfeffer, Koriander, Wacholder, Lorbeer	grün- braun	n. G.	1 kg		Senf
2295/0	 	PRAGA SUPER oG	Pfeffer, Wacholder, Senf	creme	5 g / kg	2 kg	E 301, E 252	Senf
2296/0	 	PRAGA SUPER OS	Pfeffer, Wacholder, Senf	creme	5 g / kg	1,5 kg	E 621, E 301	Senf
5514/0	 	ROKATSCHI® BAUERNPÖKEL oA	Pfeffer, Piment, Nelke	creme	4 - 8 g / kg	1 kg	E 621	
1398/0	 	ROKATSCHI® BAUERNPÖKEL oG+oA	Pfeffer, Piment, Nelke	creme	4 - 8 g / kg	1 kg		
5512/0	 	ROKATSCHI® GS mit sicht- baren Gewürzen oA	Pfeffer, Wacholder, Lorbeer	creme	4 - 8 g / kg	1 kg	E 621, E 301	

Art.-Nr.	Kultur	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
1397/0	 	ROKATSCHI® GS mit sicht- baren Gewürzen oG+oA	Pfeffer, Wacholder, Lorbeer	beige	4 - 8 g / kg	1 kg	E 301	
5510/0	 	ROKATSCHI® GS VOLL LÖSLICH	Pfeffer, Knoblauch	creme	4 - 8 g / kg	1 kg	E 621, E 301	Lactose
1396/0	 	ROKATSCHI® GS VOLL LÖSLICH oG+oA	Pfeffer, Knoblauch	creme - beige	4 - 8 g / kg	1 kg	E 301	
5516/0	 	ROKATSCHI® ITALIA	Pfeffer, Koriander, Wacholder, Senf	beige	4 - 8 g / kg	1 kg	E 621, E 301	Senf

## E-NUMMERN

### Antioxidationsmittel

- E 300 Ascorbinsäure
- E 301 Natriumascorbat

### Säuerungsmittel

- E 330 Citronensäure
- E 575 Glucono-delta-Lacton

### Farbstoffe

- E 120 echtes Karmin
- E 150a Zuckerkulör
- E 150d Ammonsulfid-Zuckerkulör
- E 160c Paprikaextrakt

### Geschmacksverstärker

- E 621 Mononatriumglutamat

### Verdickungsmittel

- E 415 Xanthan

### Konservierungsstoffe

- E 202 Kaliumsorbat
- E 214 Ethyl-para-hydroxy-benzoat
- E 252 Kaliumnitrat

### Feuchthaltemittel:

- E422 Glycerin

## PIKTOGRAMME

### Schnitffeste Rohwurst



#### NITROSAFE ZERO

Schnelle Absäuerung, Aromabildner, beschleunigte Umrötung, Kühlhausreifung, in Verbindung mit den NITROSAFE-Reifemitteln.



#### Nitrostart® G

Langsamer in der Säure, sehr gutes Aroma. Sowohl für schnitffeste, als auch für streichfähige Rohwürste mit und ohne GdL hergestellt. Auch für Salpeter Rohwurst (Reifezeit mind. 4 Wochen), geeignet.



#### Rohschinkenkultur ROHSTART

- zur Einbringung der optimalen Flora
- fördert Umrötung (Nitratreduktase) und Aromabildung
- hohe Salztoleranz, Aktivität auch bei niedrigen Temperaturen



#### Reifekultur NITROPROTECT

- Gefriergetrocknete Reifekultur mit stark antagonistischer Wirkung gegen *Listeria monocytogenes*
- Geringe Säurebildung

Hagesüd Interspace Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39  
71282 Hemmingen  
Telefon 07150 94260  
www.hagesued.eu  
E-Mail: info@hagesued.de

**HAGESÜD,  
TASTEMAKERS  
SINCE 1881**



Trotz aller Anstrengungen können Druckfehler und Irrtümer bei der Erstellung dieses Flyers nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Jede Haftung dafür schließen wir aus.



Hagesüd



HagesuedInterspace



PROUD  
MEMBER OF **SOLINA**