



■
WIRKSAM GEGEN LISTERIEN!

scheid

Technologische Hilfsstoffe,
Würzungen und Saucen

ÜBER LISTERIEN?

Das Sicherheitskonzept für Ihre Fleischerzeugnisse

Listeria monocytogenes können bei Menschen eine Listeriose hervorrufen. Dabei stellt der Keim insbesondere bei Säuglingen, Schwangeren, älteren oder immungeschwächten Menschen eine nicht zu verharmlosende Gefahr dar.

Listerien sind sehr widerstandsfähig, ubiquitär vorkommend und können sich im Temperaturbereich von -2 °C bis +45 °C vermehren. Ein Wachstum von Listerien ist zudem sowohl unter sauerstoffhaltiger als auch unter sauerstofffreier Atmosphäre möglich. Gerade deswegen ist die Lebensmittelsicherheit bei der Fleischwarenproduktion ein so wichtiges Thema. Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 regelt die Konzentration für *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln: Generell gilt, dass *Listeria monocytogenes* in 25 g nicht nachgewiesen werden dürfen – es sei denn, dass ein wirksames Sicherheitskonzept vorgewiesen werden kann, das eine Vermehrung auf über 100 KBE/g verhindert.

Scheid trägt hierzu durch die neu entwickelten Spezialpräparate Presal 550R und Presal AC bei, denn **durch ihre Verwendung wird das Wachstum von *Listeria monocytogenes* nachweislich gehemmt.** Mit dem Einsatz unserer Produkte kann das Risiko kostenträchtiger und imageschädigender Rückrufaktionen verringert werden.

Eine besondere Gefahr geht davon aus, dass im Rahmen der üblichen Prozessschritte wie Aufschneiden/Slicen oder das Durchlaufen von Kühlanlagen, eine Kontamination der Fleischerzeugnisse mit Listerien erfolgen kann. Hier gilt es, eine Extra-Hürde vorzusehen, die neben dem pH-Wert oder der Nitritverwendung durch die spezifische Wirkung von Acetat eingebaut werden kann.

Scheid hat daher eine geschmacksoptimierte Lösung entwickelt, die den technologisch erwünschten Effekt (Verhinderung des Listerienwachstums) gewährleistet und gleichermaßen eine nicht erwünschte Geschmacksbeeinträchtigung vermeidet: Presal 550 R und Presal AC sind die bereits in großem Umfang eingesetzten Spezialpräparate, die nachweislich das Wachstum von *Listeria monocytogenes* hemmen. Diese beiden Produkte kommen bei allen gegarten Fleischerzeugnissen wie Brühwurst und Kochpökelware ebenso zum Einsatz wie bei Frikadellen, Cevapcici oder Drehspeisen.

Für Roherzeugnisse wie Rohpökelware (insbesondere für die relativ „frischen“ Produkte wie aufgeschnittenen Bacon oder Schinkenspeck) stehen spezielle Reife- und Schutzkulturen zur Verfügung. Rohwürste, und auch hier insbesondere die relativ frischen Erzeugnisse wie Schinkenknacker, Mettwürste etc. erfahren einen wirksamen Schutz durch die speziell hierauf abgestimmten Fermactiv-Kulturen.



PRESAL 550R

Mit diesem Spezialpräparat von **Scheid** sind Sie immer auf der richtigen Seite! Aufgrund der nachweislichen technologischen Wirkung von Presal 550R findet das Präparat Einsatz bei folgenden Produktgruppen:

- Brühwurst
- Rotwurst / Blutwurst
- Drehspeie
- Frikadellen
- frische Bratwürste
- Corned Beef

Presal 550R trägt nicht nur maßgeblich zur Sicherheit Ihrer Lebensmittel bei, sondern verbessert gleichzeitig deren Haltbarkeit. Weitere Informationen sowie Ergebnisse zu durchgeführten Challenge-Tests finden Sie im Presal 550 R Flyer. Fordern Sie diesen noch heute an!

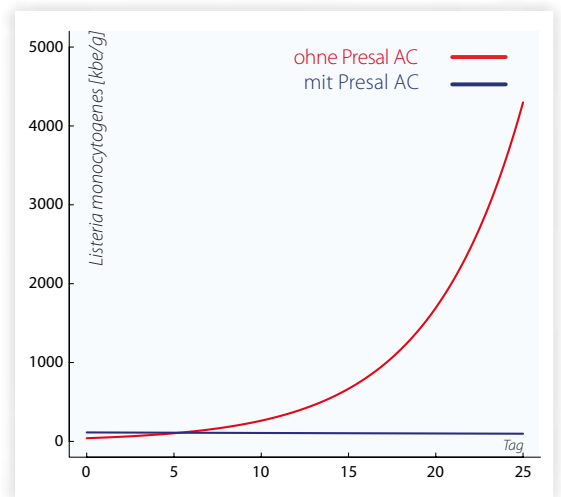
Presal 550R

Spezialpräparat, das nachweislich das Wachstum von *Listeria monocytogenes* hemmt

Art.-Nr. 25850

Zugabe: 4,0 g/kg

oA



Challenge-Test bei Schweine-Kochpökelware

PRESAL AC

Alternativ zu Presal 550 R bietet **Scheid** zur Listerienbekämpfung das Produkt Presal AC an. Dieses Spezialpräparat ist auf spezielle sensorische Ansprüche abgestimmt und findet insbesondere bei nachstehenden Produktgruppen seine Anwendung:

- Kochschinken, je nach Zusammensetzung und Geschmacksprofil
- alle anderen Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen

IHRE VORTEILE

- Wirksame Wachstumshemmung von Listerien & weiteren Mikroorganismen
- Geringe Zugabemenge
- Schlanke Deklaration
- Sensorisch optimiert

Presal AC

Spezialpräparat, das nachweislich das Wachstum von *Listeria monocytogenes* hemmt

Art.-Nr. 25431

Zugabe: 4,0 g/kg

oA



Schutz- und Reifekulturen

Die Besten von **Scheid**

FERMACTIV RPS 015

Listerienschutz für Rohpökelwaren wie Bacon oder Schinkenspeck sowie für streichfähige und schnittfeste Rohwurst auf GDL-Basis.

Durch den Einsatz der Schutzkultur *Fermactiv RPS 015* von **Scheid** erzielen Sie über die bacteriozinbildende Kultur einen hohen Schutz vor Listerienwachstum. Zudem unterstützt *Fermactiv RPS 015* durch Nitratreduktase die Ausbildung der Pökelfarbe und verstärkt das Reife Aroma.

Fermactiv RPS 015 ist eine Reife- und Schutzkultur, die auch zur Herstellung von schnittfesten Rohwürsten auf GDL-Basis genutzt werden kann.

IHRE VORTEILE

- Inaktivierung von Listerien
- effektive Konkurrenzflora gegen unerwünschte Mikroorganismen
- stabile Farbausbildung
- ausgeprägtes Reife Aroma



Fermactiv RPS 015

Schutz- und Reifekultur zur Herstellung von Rohpökelware und von Rohwürsten, bei denen eine zusätzliche pH-Wert-Senkung nicht gewünscht ist, die jedoch zusätzlich Schutz gegen Listerien durch Bacteriozinbildung bietet.

Art.-Nr. 57051

Zugabe: 0,25 g/kg

oA



FERMACTIV RS 012

An Deutschlands Wursttheken und SB-Regalen zählt die schnittfeste Rohwurst zu den Eckpfeilern im Sortiment. Daher ist ein besonderes Augenmerk auf deren Produktsicherheit und -qualität zu legen. Die Schutz- und Reifekultur *Fermactiv RS 012* von **Scheid** hilft Ihnen dabei, diesen Qualitätsmaßstab einzuhalten. Die Bildung antagonistisch wirksamer Metaboliten (Bacteriozinbildung) gegen grampositive Mikroorganismen sorgt für die Inaktivierung von Listerien und bildet zugleich eine effektive Konkurrenzflora gegen unerwünschte Mikroorganismen.

In Verbindung mit den speziell abgestimmten Reifepräparaten von **Scheid** kommt es zu einer schnellen Senkung des pH-Wertes und somit zur raschen Ausbildung der pH-Wert-Hürde.

Zudem trägt *Fermactiv RS 012* durch eine hohe Enzymaktivität zur stabilen Farbausbildung sowie zu einer ausgeprägten Aromabildung bei.

Fermactiv RS 012

Säuernde Schutz- und Reifekultur für schnittfeste Rohwürste, die zusätzlichen Schutz gegen Listerien durch Bacteriozinbildung bietet.

Art.-Nr. 57101

Zugabe: 25 g/100 kg

oA

IHRE VORTEILE

- Inaktivierung von Listerien
- effektive Konkurrenzflora gegen unerwünschte Mikroorganismen
- schnelle pH-Wert-Absenkung
- Ausbildung der pH-Wert-Hürde
- stabile Farbausbildung
- ausgeprägtes Reife Aroma



INTERESSE?

Wünschen Sie eine eingehende Beratung zu diesem Thema oder Muster, so sprechen Sie bitte Ihren Kundenberater an.

Gerne helfen wir bei Fragen zur Vorbereitung und Durchführung eigener Tests, die Sie zur Wahrung der Sorgfaltspflicht und für mehr Sicherheit Ihrer Produkte planen.

FIRMENPORTRAIT

Gründung: Bei **Scheid** gehen Innovation und **Tradition** Hand in Hand.
1966 Mit mehr als 50 Jahren **Erfahrung** in der Produktentwicklung sowie der ständigen Bereitschaft zum **Fortschritt**, sind wir Ihr kompetenter Partner in Sachen Geschmack und Technologie für die Fleischverarbeitung.

Rechtsform:
AG & Co. KG

Sitz: Auch bei der Produktsicherheit mit speziell für Ihre Bedürfnisse entwickelten technologischen Hilfsstoffen, Würzungen und Saucen, 66802 Überherrn steht **Scheid** Ihnen zur Seite.

Mit der Zertifizierung nach IFS Food versichern wir, dass unsere Produkte den höchsten Anforderungen an **Sicherheit** gerecht werden und gewährleisten eine lückenlose **Qualität** entlang der Produktionskette.

Fachliche **Kompetenz** und persönliche Kundenbetreuung stehen bei **Scheid** an erster Stelle!



Dr. Dieter Scheid
Vorstand



DE-ÖKO-005
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft



Scheid AG & Co. KG

Geschmack und Technologie
für die Lebensmittelherstellung

Clasenweg 6-9
66802 Überherrn

Telefon: +49 (0) 68 36 46 0
Telefax: +49 (0) 68 36 46 38

info@scheid-gewuerze.de
www.scheid-gewuerze.de