iMeat®
Components for good meat
Cracks
Technologie GmbH

DÖNER

& WEITERE HALALFÄHIGE PRODUKTE

IHR SPEZIALIST
FÜR INDIVIDUELLE PRODUKTE

ÜBER UNS

Meat Cracks Technologie GmbH entwickelt, produziert und vertreibt Starter- & Schutzkulturen, funktionelle Additive sowie Gewürzmischungen für die Lebensmittel-, insbesondere die Fleisch- und Wurstwarenindustrie. Mit erfahrenen Experten und innovativen Speziallösungen verschafft Meat Cracks, seit der Firmengründung im Jahr 2001, seinen Kunden weltweit einen echten Technologievorsprung.

Als inhabergeführtes Unternehmen ist Meat Cracks jederzeit ein flexibler und verlässlicher Partner. Der geschäftsführende Gesellschafter Gregor Scheffer greift auf langjährige und umfassende Erfahrung in der Fleisch- und Wurstwaren-Produktion zurück. Meat Cracks versteht die Bedürfnisse und Anforderungen seiner Kunden: „Wir sprechen Ihre Sprache."

INHALT

Unternehmen

Über uns 2
Produktion 6
Qualität 6
Forschung & Entwicklung 7
Von der Idee zur Marktreife 7

Produkte

DÖNER PRODUKTE

M-*BLEND*® Würzungen 4
M-*BRINE*® Lakepräparate 5
M-*MULSION*® Emulgatoren & Stabilisatoren 5
M-*XTRA*® Top-Noten 5

WEITERE PRODUKTE

M-*FERMENTIC*® Rohwurst 8
M-*CULTURE*® Starter- & Schutzkulturen 9
M-*SAFE*® Haltbarkeitssysteme 9
M-*COLOUR*® Farbsysteme 9
M-*CUT*® Brühwurst 10
M-*TEC*® Technologie 11
M-*MULSION*® Emulgatoren & Stabilisatoren 11

Alle Produkte in diesem Katalog sind halalfähig und können auf Wunsch halal zertifiziert werden.

M-BLEND®

WÜRZUNGEN

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
52.10291	**M-BLEND® Döner Würz-Mix 1**	Würzung	Döner	**Döner-Würzung nach griechischer Gyros-Art:** – feine Kräuternote mit Oregano und Thymian, kombiniert mit kräftiger Knoblauch-Pfeffernote	10–15 g/kg
52.10292	**M-BLEND® Döner Würz-Mix 17**	Würzung	Döner	**Döner-Würzung mit intensiver Kräuternote:** – Würzrichtung Oregano, Thymian, Basilikum, Rosmarin und leichter Schärfe	17 g/kg
52.22039	**M-BLEND® WM Antalya Döner 1620**	Würzung	Döner	**Orientalische Würzung für Hähnchendöner:** – sehr raffinierte Mischung für ein vielschichtiges Geschmackserlebnis – mit Joghurt auch als Marinade einzusetzen	23 g/kg trocken oder 62,5 g/kg als Joghurt-marinade
52.10293	**M-BLEND® Chicken Döner 25**	Würzung	Döner	**Würzung für Hähnchendöner:** – intensive Paprika-Curry Würzung, kombiniert mit frischer Oregano-/ Thymian Kräuternote	25 g/kg
52.10294	**M-BLEND® Chicken Döner 20**	Würzung	Döner	**Basis-Würzsalz für Hähnchendöner:** – Mischung mit den Hauptkomponenten Paprika, Curry, Oregano und Thymian	20 g/kg

M-BRINE®
LAKEPRÄPARATE

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
20.21801	**M-BRINE® Döner Gold LSL**	Lake	Hähnchen-/ Kalbfleisch	**Tumblepräparat speziell für Döner-Anwendungen:** – Fleischsaft wird besser in den Fleischscheiben gebunden und tritt unter Hitzeeinwirkung am Grill weniger stark aus – erhöht die Geschmeidigkeit und Zartheit der Fleischscheiben – erhöht die Wasserbindung im Produkt	30 g/kg
20.21802	**M-BRINE® Döner Gold 2**	Lake	Hähnchen-/ Kalbfleisch	**Tumblepräparat** – erhöht die Geschmeidigkeit und Zartheit der Fleischscheiben – erhöht die Wasserbindung im Produkt	20 g/kg

M-MULSION®
EMULGATOREN/STABILISATOREN

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
15.00296	**M-MULSION® HEM 100**	Emulgator/ Stabilisator	Döner	**Spezial-Emulgator aus cellulosischen Fasern, Hydrokolloiden und weiteren funktionellen Inhaltsstoffen:** – durch die Hitzeeinwirkung des Dönergrills werden die Inhaltsstoffe aktiviert und binden den austretenden Fleischsaft	10 g/kg
15.00295	**M-MULSION® CEGE**	Emulgator	Hackfleischdöner	**Klassischer Emulgator auf Basis Mono-Diglyceride von Speisefettsäuren:** – sorgt für eine gute Wasser- und Fettbindung in der Hackfleischmasse, besonders durch die Hitzeeinwirkung des Dönergrills	5–10 g/kg
10.00275	**M-TEC® PH**	Stabilisator	Döner	**Stabilisator auf Phosphatbasis:** – verbessert die Wasserbindung des Fleischproteins – erhöht die Geschmeidigkeit von z. B. Kalb- und Lammfleisch – zur Verwendung in der Hackfleischmasse oder zur Vorbehandlung von Hähnchen-, Kalb- oder Lammfleisch	3–5 g/kg

M-XTRA®
TOP-NOTEN

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
56.00327	**M-XTRA® Brühe MG**	Top-Noten	Fleischwaren	– Top-Note **Brühe,** milde Grundwürze	3 g/kg oder je nach Verwendung
56.00411	**M-XTRA® Rindfleisch MG**	Top-Noten	Fleischwaren	– Top-Note **Rindfleisch,** würzige, gebratene Rindfleisch-Note	3 g/kg oder je nach Verwendung
56.00321	**M-XTRA® Cumin**	Top-Noten	Fleischwaren	– Top-Note **Cumin**	1–3 g/kg oder je nach Verwendung
56.00322	**M-XTRA® Garlic**	Top-Noten	Fleischwaren	– Top-Note **Knoblauch**	0,5–1 g/kg oder je nach Verwendung
56.00323	**M-XTRA® Onion**	Top-Noten	Fleischwaren	– Top-Note **Zwiebel**	0,5–1 g/kg oder je nach Verwendung

PRODUKTION

Bei der Herstellung von Gewürzmischungen und funktionellen Additiven werden Gewürze, Extrakte, funktionelle Zutaten und Zusatzstoffe durch Hochleistungs-Mischanlagen miteinander vermengt. Diese verteilen, durch den Einsatz spezieller Mischtechniken, einzelne Rezeptur-Komponenten mit einem Anteil von bis zu 0,03 Prozent gleichmäßig und homogen. Eine Kombination aus Siebsystemen und Metalldetektoren stellt sicher, dass keinerlei unerwünschte Bestandteile in die Mischanlagen gelangen. Alle Produktionsschritte, von der Verwiegung bis zur Verpackung in individuelle Gebindegrößen, werden von umfangreichen Sicherheitskontrollen begleitet.

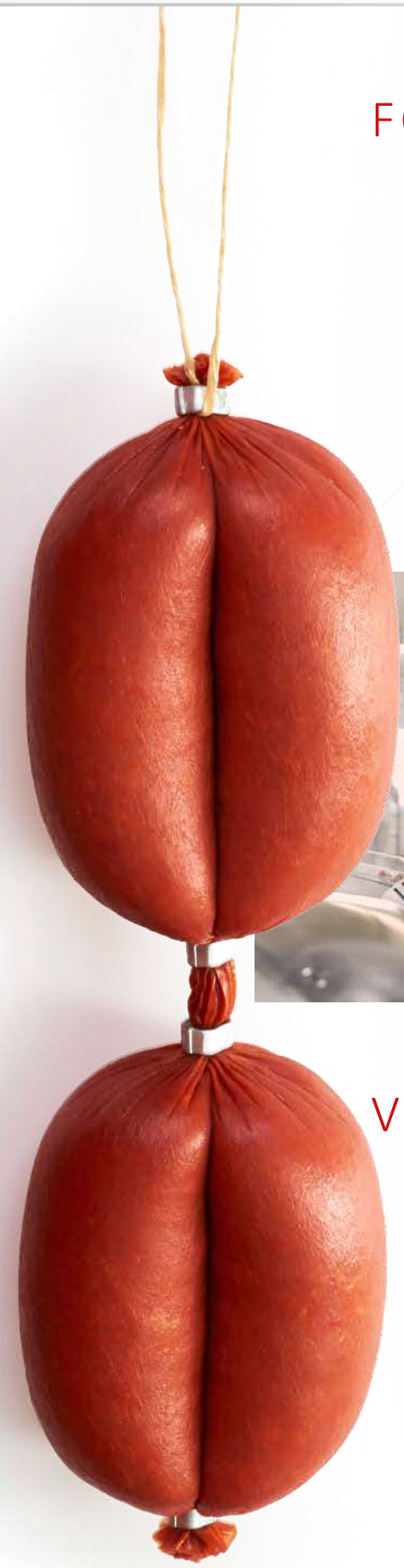
QUALITÄT

Wer Verantwortung für die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln trägt, der vertraut auf kontinuierliche und konsequente Qualitätssicherung. Der hohe Bezug des Unternehmens zum Thema Lebensmittelsicherheit zeigt sich unter anderem in den Zertifizierungen des Qualitätsmanagementsystems nach dem aktuellen IFS Food auf höherem Niveau und der EG-Öko-Verordnung. Darüber hinaus können Produkte auf Kundenwunsch gemäß Halal (inkl. Passover) zertifiziert werden.

Zahlreiche Kontrollmechanismen begünstigen das angestrebte „0-Fehler-Management“:

- Sensorische und spektralanalytische Untersuchung aller Wareneingänge
- EDV gestützte Produktionsabläufe
- Fremdkörperisolation mittels Siebung und Metalldetektion
- Spektralanalytische Untersuchung aller Zwischen- und Endproduktchargen
- Untersuchungen gemäß Prüfplan durch internes Labor sowie externe akkreditierte Labore
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit

Alle Produkte in diesem Katalog sind halalfähig und können auf Wunsch halal zertifiziert werden.



FORSCHUNG & ENTWICKLUNG

Kundenspezifische Projekte werden von der Anfrage über die Entwicklungsarbeit bis zur Musterproduktion im Fleischtechnikum einer professionellen Lösung zugeführt. Mit modernstem Equipment können hier vielfältige industrielle Produktionssituationen von der Rohwurstreifung bis zur Kochschinkenproduktion auf Pilotanlagen nachempfunden werden. So bietet das Forschungs- und Entwicklungszentrum ein vielfältiges Leistungsspektrum für Meat Cracks Kunden wie auch für das Unternehmen selbst:

- Erprobung und Beurteilung von neuen Rohstoffen
- Entwicklung von neuen innovativen Präparaten und Herstellungstechnologien
- Anwendungsversuche mit den entwickelten Präparaten
- Produktpräsentationen und Verkostungen mit den Kunden
- Musterproduktionen

VON DER IDEE ZUR MARKTREIFE

Für Meat Cracks Kunden eröffnen sich durch die Möglichkeit, Auftragsarbeit an das Meat Cracks Entwicklungszentrum zu delegieren, neue Perspektiven und Marktchancen. Gemeinsam mit den Kunden werden hier mit maximaler Sicherheit und in kürzester Zeit Projekte zum Erfolg geführt.

- Von der Produkt-Idee zur Serienfertigung
- Versuche im Kundenauftrag
- Wissenschaftliche Dokumentation
- Verkostung und Beurteilung gemeinsam entwickelter Produkte
- Garantierter Schutz aller Projekt-Informationen
- Kurze Entwicklungszyklen
- Durchführung fachspezifischer Workshops und internationaler Kundenseminare

IHR SPEZIALIST FÜR INDIVIDUELLE PRODUKTE

M-FERMENTIC®
ROHWURST

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
53.22202	**M-FERMENTIC® Sucuk INTENSE**	Rohwurst	Sucuk fermentiert	**Sucuk Combi für fermentierte rohe oder fermentierte gegarte Sucuk:** – würziger, scharfer Sucuk-Geschmack mit den Hauptkomponenten Cumin, Chili und Knoblauch – Combipräparat enthält Reifemischung und Kutterhilfsmittel, abgestimmt auf die Fermentation von Sucuk mit M-CULTURE® Starterkulturen	34 g/kg
53.22203	**M-FERMENTIC® Sucuk MILD**	Rohwurst	Sucuk fermentiert	**Sucuk Combi für fermentierte rohe oder fermentierte gekochte Sucuk:** – mild würziger, leicht scharfer Sucuk-Geschmack mit den Hauptkomponenten Cumin, Chili und Knoblauch – Combipräparat enthält Reifemischung und Kutterhilfsmittel, abgestimmt auf die Fermentation von Sucuk mit M-CULTURE® Starterkulturen	28 g/kg
53.22204	**M-FERMENTIC® WM Sucuk Eco**	Rohwurst	Sucuk	**Sucuk-Top-Note zum Verstärken von bestehenden Sucuk-Produkten sowie für diverse Brühwurst- und Rohwurstprodukte:** – als Würzung für sehr milde dezente Sucuk-Produkte – Würzung ist je nach gewünschter Anwendung mit Meat Cracks Reife- und Kutterhilfsmitteln sowie den M-CULTURE® Starterkulturen kombinierbar	5–10 g/kg
53.22205	**M-FERMENTIC® Turkey Kal. 55**	Rohwurst	Salami Kal. 55	**Salami Combi für Truthahn-Salami Kal. 55:** – abgerundete Grundwürzung mit intensiver Knoblauchnote – inkl. Reifepräparat, abgestimmt auf die Anforderungen der Fermentation mit M-CULTURE® Starterkulturen	10 g/kg
53.22206	**M-FERMENTIC® Turkey PEP Kal. 55**	Rohwurst	Salami Kal. 55	**Peperoni Salami Combi für Truthahn-Salami Kal. 55:** – feurig scharf und leicht zitronig frisch – inkl. Reifepräparat, abgestimmt auf die Anforderungen der Fermentation mit M-CULTURE® Starterkulturen	15 g/kg

M-CULTURE®

STARTER- & SCHUTZKULTUREN

Art.-Nr.	Name	Zusammensetzung	Produktinformation	Abpackungen
44.00004	**M-CULTURE FA 35**	• Pd pentosaceus • Lb plantarum • Staph xylosus	– für alle schnittfesten Rohwurstsorten und Sucuk, die eine schnelle Säuerung erfordern	20 g (für 100 kg Masse)
44.01153 44.00150 44.00053	**M-CULTURE FA 38**	• Staph carnosus • Staph xylosus • Lb curvatus • Pd pentosaceus • Db hansenii	– für alle schnittfesten Rohwurstsorten und Sucuk, die eine sehr rasche Säuerung und ein typisches Aroma erfordern	20 g (für 100 kg Masse) 30 g (für 150 kg Masse) 200 g (für 1000 kg Masse)

M-SAFE®

HALTBARKEITSSYSTEME

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
58.45436	**M-SAFE® BG 60**	Haltbarkeit	Salam/Sosis	**Verbesserung der Produkthaltbarkeit durch Acetateffekt:** – verleiht dem Produkt einen frischen Geschmack ohne Off-Flavour – verbesserte Produktsicherheit bei langen Restlaufzeiten im Handel	6 g/kg oder je nach Verwendung

M-COLOUR®

FARBSYSTEME

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
59.00067	**M-COLOUR® CCP 27**	Farbsysteme	Salami/Sucuk/Salam/ Sosis	**Carmin-Farbstoff für natürliche Fleischfarbe:** – durch die Kombination verschiedener färbender Substanzen wird eine sehr natürliche Fleischfarbe erreicht und der violette Einschlag des Carmin gemindert – sehr hitze- und lichtstabil – verbindet sich mit der Fleischstruktur und saftet nicht aus – Allroundprodukt für alle gepökelten Fleischerzeugnisse	1–3 g/kg oder je nach Verwendung
59.00068	**M-COLOUR® BR 30**	Farbsysteme	Salami/Sucuk/Salam/ Sosis	**Stabilisierter Farbstoff auf Basis Roter Bete:** – deutlich hitzestabiler als herkömmliche unstabilisierte Rote Bete Produkte – für Rohwurst und kleinkalibrige erhitzte Wurstwaren, z.B. Sucuk	2–4 g/kg oder je nach Verwendung
59.00061	**M-COLOUR® Pure Red CS Halal**	Farbsysteme	Salami/Sucuk/Salam/ Sosis	**Natürlicher rein pflanzlicher Farbstoff ohne Carmin:** – erfüllt die Anforderungen an die Deklaration: färbendes Lebensmittel – hitze- und lichtstabil	6 g/kg

Meat Cracks Technologie GmbH bietet eine Auswahl abgestimmter Farbsysteme für alle Anwendungsgebiete.
Sehr gute Wasserlöslichkeit zeichnen die Präparate aus.
Für ein einheitliches, natürliches Farbbild im Endprodukt.

Alle Produkte in diesem Katalog sind halalfähig und können auf Wunsch halal zertifiziert werden.

M-CUT®

BRÜHWURST

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
51.00433	**M-CUT® Tavuk Sosis**	Brühwurst	Salam/Sosis	**Brühwurst Combi für Rindfleischwurst oder Rindfleischwürstchen:** – Würzung mit den Hauptkomponenten Knoblauch, Pfeffer, Kümmel – inkl. phosphathaltigem Kutterhilfsmittel und Umrötung – inkl. farbgebender Inhaltsstoffe auf pflanzlicher Basis	15 g/kg
51.00434	**M-CUT® Tavuk Salam**	Brühwurst	Salam/Sosis	**Brühwurst Combi für Rindfleischwurst oder Rindfleischwürstchen:** – Würzung mit den Hauptkomponenten Pfeffer, Muskat, Koriander – inkl. phosphathaltigem Kutterhilfsmittel und Umrötung – inkl. farbgebender Inhaltsstoffe auf Basis Carmin	23 g/kg
51.00435	**M-CUT® Dana Sosis**	Brühwurst	Salam/Sosis	**Brühwurst Combi für Geflügelfleischwurst oder -würstchen:** – Würzung mit den Hauptkomponenten Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Glutamat – inkl. phosphathaltigem Kutterhilfsmittel und Umrötung – inkl. farbgebender Inhaltsstoffe auf Basis Carmin	15 g/kg
51.00436	**M-CUT® Dana Salam**	Brühwurst	Salam/Sosis	**Brühwurst Combi für Geflügelfleischwurst oder -würstchen:** – Würzung mit den Hauptkomponenten Pfeffer, Muskat, Zwiebel – inkl. phosphathaltigem Kutterhilfsmittel und Umrötung – inkl. farbgebender Inhaltsstoffe auf Basis Carmin	25 g/kg
51.00437	**M-CUT® Izgralik Sosis**	Brühwurst	Salam/Sosis	**Brühwurst Combi für Bratwurst aus Geflügel- oder Rindfleisch:** – Würzung mit den Hauptkomponenten Pfeffer, Kümmel, Muskat – inkl. phosphathaltigem Kutterhilfsmittel – enthält Glutamat	20 g/kg

M-TEC®
TECHNOLOGIE

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
10.20078	**M-TEC® Sucuk Booster**	Struktur und Festigkeit	Sucuk gekocht	**Festigkeits-Booster auf pflanzlicher Basis:** – zur Optimierung der Festigkeit von GEGARTEN Sucuk-Produkten – zur Optimierung von ökonomischen Rezepturen	72 g/kg oder je nach Verwendung

M-MULSION®
EMULGATOREN/STABILISATOREN

Art.-Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
15.00215	**M-MULSION® TX 100**	Emulgator/ Festigkeit und Struktur	Salam/Sosis	**Pflanzlicher Emulgator mit stark strukturgebenden Eigenschaften:** – gute emulgierende Eigenschaften – starker Einfluss auf Textur und Festigkeit – enorme Verbesserung der Bißfestigkeit – besonders für ökonomische Sosis-Rezepturen	10 g/kg oder je nach Verwendung
15.00292	**M-MULSION® KE 34 PF**	Emulgator/ Festigkeit und Struktur	Salam/Sosis	**Emulgator auf rein pflanzlicher Basis:** – Kombination aus hochfunktionellen emulgierenden pflanzlichen Proteinen und Hydrokolloiden – stabilisiert Grenzrezepturen und verhindert Fett- und Geleeabsatz – auch zur Herstellung von Fettemulsionen im Kutter geeignet	20 g/kg oder je nach Verwendung
15.00290	**M-MULSION® KE 34**	Emulgator	Salam/Sosis	**Hochleistungsemulgator:** – Kombination aus hochfunktionellem stark emulgierenden Rinderprotein und Hydrokolloiden – stabilisiert Grenzrezepturen und verhindert Fett- und Geleeabsatz – auch zur Herstellung von Fettemulsionen im Kutter geeignet	20 g/kg oder je nach Verwendung

Alle Produkte in diesem Katalog sind halalfähig und können auf Wunsch halal zertifiziert werden.

CULTURES TASTE TECHNOLOGY
MADE IN GERMANY

Meat Cracks Technologie GmbH

Meat Cracks Technologie GmbH
Rienshof 2
D-49439 Steinfeld-Mühlen
Germany
+49 5492 9609-0
+49 5492 9609-29
info@meatcracks.de
www.meatcracks.de

S120