Meat Cracks®
Components for good meat
Technologie GmbH

natürliches Farbbild
Farbstabil
keine Kernbildung
Hitzestabil

FARBE

AUF BASIS WASSERLÖSLICHER **PFLANZENFARBSTOFFE**

CULTURES TASTE TECHNOLOGY
MADE IN GERMANY

IHR SPEZIALIST FÜR INDIVIDUELLE PRODUKTE

M-COLOUR®

INNOVATIVE FARBSYSTEME

Als Experte für Fleisch- und Wurstwaren bietet Meat Cracks seinen Kunden stets Präparate von höchster Funktionalität und bester Qualität für Endprodukte, die voll und ganz den Verbrauchererwartungen entsprechen. So auch die neuen Farbsysteme der M-COLOUR® Serie auf Basis wasserlöslicher Pflanzenfarbstoffe für:

- Brühwurst
- Rohwurst/Salami

Die neuen Meat Cracks Farbsysteme zeichnen sich gegenüber konventionellen Pflanzenfarbstoffen durch eine erhöhte Farbstabilität aus.

Dank der guten Wasserlöslichkeit lassen sich alle Präparate leicht im gesamten Produkt verteilen – sogar bei großen Kalibern – und sorgen so für ein einheitliches, natürliches Farbbild ohne Kernbildung. Die M-COLOUR® Produkte auf Basis wasserlöslicher Pflanzenfarbstoffe überzeugen weiterhin durch ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis und sind der ideale Ersatz für Karmin.

Standardmäßig sind viele Produkte auch halal-konform erhältlich.

PERFEKT GEMISCHT

Bei der Herstellung von Farben, Gewürzmischungen und funktionellen Additiven werden Gewürzextrakte, Gewürzöle oder Einzelpräparate 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 der Einzelbestandteile bis zum Absacken in individuelle Gebindegrößen werden von umfangreichen Sicherheitskontrollen begleitet.

VON DER IDEE ZUR MARKTREIFE

Egal ob Farbe, Gewürzmischung oder Kultur: Bei der Erarbeitung individueller Produkte können sich die Kunden bei Meat Cracks auf einen strukturierten Projektablauf mit echtem Rundum-Service verlassen:

DIE IDEE

DIE PROJEKTBESPRECHUNG mit dem Kunden dient der Festlegung der Produktanforderungen und konkreter Ziele.

DIE LÖSUNG berücksichtigt alle projektrelevanten Parameter.

DIE VORSTELLUNG der innovativen Produkt-Lösungen beim Kunden erfolgt inklusive praktischer Anwendungen, Probeproduktionen und Verkostungen.

DIE GROßPRODUKTION kann im Anschluss beim Kunden aufgenommen werden. Der vorherige Projektablauf sichert hierbei höchste Qualität, Produktsicherheit und Individualität bis ins kleinste Detail.

FORSCHUNG & ENTWICKLUNG

Für Meat Cracks Kunden eröffnen sich durch die Möglichkeit, Auftragsarbeit an das Meat Cracks Entwicklungszentrum zu delegieren, neue Perspektiven und Marktchancen.

- Internationale Kunden-Seminare zu aktuellen Themen aus der Fleischtechnik
- Von der Produkt-Idee zur Serienfertigung
- Versuche im Kundenauftrag
- Wissenschaftliche Dokumentation
- Gemeinsame Workshops mit den Kunden
- Verkostung und Beurteilung gemeinsam entwickelter Produkte
- Garantierter Schutz aller Projekt-Informationen
- Kurze Entwicklungszyklen

Das Meat Cracks Entwicklungszentrum bietet für die Entwicklung neuer Produkte eine einmalige Umgebung. Gemeinsam mit den Kunden werden hier mit maximaler Sicherheit und in kürzester Zeit Projekte zum Erfolg geführt.

CULTURES TASTE TECHNOLOGY
MADE IN GERMANY

GEPRÜFT HOHE 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 Sieben und Metalldetektoren
- Spektralanalytische Untersuchung aller Zwischen- und Endproduktchargen
- Stichprobenuntersuchung durch externes Labor
- Untersuchungen gemäß Prüfplan durch internes Labor sowie externe akkreditierte Labore
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit

Meat Cracks® Components for good meat
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