

Produktspezifikation



Lieferant	Stich & Co. GmbH & Co.
	Schlüskamp 24
	24576 Bad Bramstedt
	Telefon: 04192 / 818624
	Fax: 04192 / 8370
	Homepage: www.stich-fleischwaren.de
	Zulassungsnummer: SH 00851

Artikelbezeichnung	Feine Bratwurst ohne Darm
Artikelnummer / GTIN	39682 / 4015338396820
Verkehrsbezeichnung	Bratwurst fein ohne Darm
Leitsatz-Nummer	2.221.12



Produktbeschreibung	Beschreibung: Brühwurst aus Schweinefleisch
	Sensorische Beschreibung: Geruch: arttypisch
	Geschmack: leichte Zitronen / Pfeffernote
	Konsistenz: weich
Zutaten	Deklaration auf dem Etikett: Zutaten: Schweinefleisch (74%), Speck, Trinkwasser, Kochsalz, Gewürze (u. a. <u>Senf</u> , <u>Sellerie</u>), <u>Lactose</u> , Dextrose, Aroma, Geschmacksverstärker: E621, Stabilisator: E262, Antioxidationsmittel: E300, Säuerungsmittel: E331.



Produktspezifikation

	Zubereitungsempfehlung: Bei niedriger Temperatur langsam in der Pfanne anbraten. Mehrere Male wenden.			
	Besteht eine GVO-Kennzeichnungspflicht lt. VO 1829/2003 und 1830/2003? ☐ ja, bei folgenden Zutaten: ☒ nein			
Allergenauskunft	Zutat	Nein	Ja	Angabe des Inhaltsstoffes
	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	x		
	Krebstiere und -erzeugnisse	x		
	Eier und -erzeugnisse	x		
	Fisch und -erzeugnisse	x		
	Erdnüsse und -erzeugnisse	x		
	Soja und -erzeugnisse	x		
	Milch und -erzeugnisse		x	Lactose
	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	x		
	Sellerie und -erzeugnisse		x	Sellerie
	Senf und -erzeugnisse		x	Senfmehl
	Sesamsamen und -erzeugnisse	x		
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, als SO ₂ angegeben	x		
	Lupine und -erzeugnisse	x		
	Weichtiere und -erzeugnisse	x		
Haltbarkeit	Frisch	Vakuum	TK	
	--	Lagertemperatur: <7°C Haltbarkeit: 21 Tage	---	
Produktspezifische Merkmale	Mikrobiologische Merkmale:			
		M	Einheit	
	Gesamtkeimzahl	< 5x 10 ⁶	KbE/g	
	Milchsäurebakterien	< 5x 10 ⁶	KbE/g	
	Enterobacteriaceae	< 1x 10 ³	KbE/g	
	E. coli	< 1x 10 ¹	KbE/g	
	Clostridien	<	KbE/g	
	Staphyl. aureus	< 1x 10 ¹	KbE/g	
	Schimmelpilze	<	KbE/g	
	Hefen	< 1x 10 ⁴	KbE/g	
	Listeria monocytogenes	Abwesend in 25 g		
	Salmonellen	Abwesend in 25 g		



Produktspezifikation

	Nährwerte: Bezogen auf 100g des verzehrsfertigen Lebensmittels <table> <tr> <td>Brennwert (kJ/ kcal)</td><td>1161kJ / 276kcal</td></tr> <tr> <td>Fett</td><td>26g</td></tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td><td>10g</td></tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td><td>1,4g</td></tr> <tr> <td>davon Zucker</td><td>1,4g</td></tr> <tr> <td>Eiweiß</td><td>11g</td></tr> <tr> <td>Salz</td><td>2,1g</td></tr> </table>	Brennwert (kJ/ kcal)	1161kJ / 276kcal	Fett	26g	davon gesättigte Fettsäuren	10g	Kohlenhydrate	1,4g	davon Zucker	1,4g	Eiweiß	11g	Salz	2,1g
Brennwert (kJ/ kcal)	1161kJ / 276kcal														
Fett	26g														
davon gesättigte Fettsäuren	10g														
Kohlenhydrate	1,4g														
davon Zucker	1,4g														
Eiweiß	11g														
Salz	2,1g														
Produktgewicht	Nettogewicht je St.: ca.100g Nettogewicht je VE: ca.300g / ca.1kg 3 St. pro VE / 10 St. pro VE														
Verpackung	Primärverpackung: Vacum Siegelrand-Beutel Sekundärverpackung: E 2 Kiste 400x600x200														

Erklärung:

Die in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt worden. Wir bestätigen insbesondere, dass dieses Produkt rezepturbedingt keine der oben mit „Nein“ genannten allergenen Stoffe enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich allerdings trotz größter Sorgfalt auch seitens unserer Vorlieferanten nicht ganz ausschließen. Die Spezifikation soll eine Information über unsere Produkte darstellen und basiert auf wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohwarenlieferanten. Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.

Ort/ Datum	Bad Bramstedt/ 11.06.2020	Erstellt von:	R. Mohr
Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig, da es elektronisch erstellt wurde.			