

1. Allgemeine Angaben

Artikelnummer	30071	
Verkehrsbezeichnung	Holsteiner Katenrauchmettwurst gering abgetrocknet	
Produktbeschreibung	schnittfeste Rohwurst aus Schweinefleisch	
Adresse Inverkehrbringer	Hoppe Genuss 46 GmbH, Am Klinkenberg 18, 24852 Eggebek	
EU - Zulassungsnummer	DE EV 1009 EG	
Ansprechpartner	Vertrieb	Qualitätssicherung Arne Lorenzen
Name	Michael Ritscher	
Telefonnummer	04609 / 919244	04609 / 919221
Fax	04609 / 919222	04609 / 919222
E-Mail	michael.ritscher@hoppe-Genuss46.de	qualitaetssicherung@hoppe-Genuss46.de

2. Produkt- & Verpackungsdaten

Preiseinheit:	kilogramm	Verpackungsart:	vakuum
Gewicht:	2,500 kg	Lagertemperatur:	max. +7°C
Egalisiert	nein	MHD-Tage:	42
Darm / Kaliber:	Faserdarm / Kaliber 90	Zustand:	frisch
Paketgröße:	-	Zusatzhinweis/ Etikettierung:	Wursthülle nicht essbar.
Verwendungszweck:	vorgesehen für den Kaltverzehr		

Die eingesetzten Verpackungsmaterialien sind spezifiziert. Konformitätserklärungen unserer Lieferanten, in denen die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben bestätigt werden, liegen uns vor.

Zusatzhinweis für Schwangere:

Rohe Produkte sind für den Verzehr durch Schwangere und in Ihrer Immunabwehr geschwächte Personen nicht geeignet.

3. Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe:	rosarote, feine, feste Struktur mit weißen Einschlüssen und sichtbarem Senfkörneranteil
Geruch:	mild rauchig, arteigen, frisch
Geschmack:	aromatisch frisch, leicht salzig mit Knoblauchnote und leichtem Senfgeschmack, mit angenehmer Rauchnote

4. Angaben zur Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand der Artikelbezeichnung sowie der Chargennummer (=MHD) gewährleistet.

5. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP - Konzept vorhanden. Dies beinhaltet Maßnahmen gegen mögliche Fremdkörper aus unserem Betrieb, wie z.B. Metall, Splitter von Glas, Hartplastik und Holz. Die angegebenen Daten werden laufend durch interne Qualitätsprüfungen überwacht.

6. Zutatenliste (QUID)

Schweinefleisch, Natripökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Würzmischung (Säuerungsmittel: E575, Dextrose, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Rapsöl), Saccharose, Antioxidationsmittel: E301, Gewürz, Gewürzextrakt, Farbstoff: E120), SENFKÖRNER, Reifungskulturen, Buchenholzrauch. 100 g Rohwurst werden aus 112 g Schweinefleisch hergestellt.

7. Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert kJ/kcal	1.143/275
Fett	22 g
-davon gesättigte Fettsäuren	8,6 g
Kohlenhydrate	1,8 g
-davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	18 g
Salz	3,5 g

8. Allergene

Hinweis für sensible Verbrauchergruppen:
Das Produkt ist nicht für die Herstellung von Sondernahrung vorgesehen.

Menschen mit Allergien und Unverträglichkeiten
Aufgrund der Zusammensetzung des Produktes ist es nicht geeignet für Menschen mit Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber folgenden Stoffen sowie Erzeugnissen aus diesen Stoffen:

Glutenhaltiges Getreide	Nein	Krebstiere	Nein
Eier	Nein	Fisch	Nein
Erdnüsse	Nein	Soja	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Schalenfrüchte	Nein
Senf	Ja	Sesamsamen	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Lupinen	Nein
Weichtiere (Mollusken)	Nein		

Spuren von allergieauslösenden Substanzen
Aufgrund von nicht vollständig geschlossenen Produktionsanlagen können geringste branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) allergenhaltiger Komponenten weder von der Hoppe Genuss 46 GmbH noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.

9. Mikrobiologische Parameter

Die mikrobiologischen Richt- und Grenzwerte entsprechen der VO (EG) Nr. 2073 / 2005 sowie den Empfehlungen der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) in der jeweils aktuellen Fassung.
Die mikrobiologischen Parameter werden im Rahmen eines Prüfplanes untersucht.

10. GVO

Gemäß der Erklärung unserer Lieferanten enthalten die von uns verarbeiteten Gewürze, Roh- und Hilfsstoffe keine gentechnisch veränderten Organismen noch werden sie aus diesen hergestellt oder enthalten Zutaten, die aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt werden. Ausgenommen davon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontamination mit gentechnisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat. Im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829 / 2003 sowie (EG) Nr. 1830 / 2003 ist das vorliegende Produkt nicht kennzeichnungspflichtig.

11. Bestrahlung

Gemäß der Erklärung unserer Lieferanten werden die Gewürze nicht mit ionisierender Bestrahlung behandelt.

12. Bestätigungen

Die Firma Hoppe-Genuss 46 GmbH bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts in der aktuellen gültigen Fassung entspricht. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.

13. Einverständniserklärung

Sollte uns innerhalb einer Woche nach Erhalt der Produktspezifikation kein Widerspruch bei der Hoppe Genuss 46 GmbH eingehen, so gilt diese Spezifikation als anerkannt.

Eggebek, den 17.12.2025

Version: 3

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.