

Stand 02/14 Revision 01 Seite 1 von 3	Formblatt 4-2a 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	Kartoffelsuppe SB
Artikelnummer / GTIN	45160 / 4015338 45160 4
Verkehrsbezeichnung	Kartoffelsuppe
Leitsatz-Nummer	---



Produktbeschreibung	Beschreibung: Eintopfgericht mit Fleisch- und Gemüseeinlage
	Sensorische Beschreibung: Geruch: arttypisch
	Geschmack: arttypisch
	Konsistenz: dickflüssige Suppe mit Einlage
Zutaten	Deklaration auf dem Etikett: Zutaten: Kartoffeln (31%), Trinkwasser, Kasseler [Schweinefleisch, Trinkwasser, Kochsalz, Maltodextrin, Dextrose, Würze, natürliches Aroma, Stabilisatoren: E450, E451, E262; Antioxidationsmittel: E301; Säuerungsmittel: E326; Konservierungsstoff: E250; Rauch], Kochsalz, Karotten, Sellerie, Porree, Zwiebeln, Speck [Speck, Kochsalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff: E250; Rauch], Kartoffelpüree [Kartoffeln, Emulgator: E471; Antioxidationsmittel: E304i; Konservierungsstoff: Natriummetabisulfit; Kurkuma], Palmfett, Hefeextrakt, Säuerungsmittel: E262; Dextrose, Gewürzextrakte.



Produktspezifikation

	Zubereitungsempfehlung: Die Verpackung öffnen und den Inhalt in einen Topf geben. Das Produkt auf ca. 80 °C unter Rühren erhitzen.			
	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		
	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	X		
	Sellerie und -erzeugnisse		X	Sellerie
	Senf und -erzeugnisse	X		
	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	Natriummetabisulfit
	Lupine und -erzeugnisse	X		
Weichtiere und -erzeugnisse	X			
Haltbarkeit	Frisch	Vakuum	TK	
	Lagertemperatur: <7°C Haltbarkeit: 35 Tage	---	Lagertemperatur: -18°C Haltbarkeit: 180 Tage	
Produktspezifische Merkmale	Mikrobiologische Merkmale:			
		M	Einheit	
	Gesamtkeimzahl	< 1x 10 ⁵	KbE/g	
	Milchsäurebakterien	<	KbE/g	
	Enterobacteriaceae	< 1x 10 ¹	KbE/g	
	E. coli	<	KbE/g	
	Clostridien	<	KbE/g	
	Staphyl. aureus	< 1x 10 ¹	KbE/g	
	Schimmelpilze	< 1x 10 ²	KbE/g	
	Hefen	< 1x 10 ²	KbE/g	
	Listeria monocytogenes	< 1x 10 ²	KbE/g	
	Salmonellen	Abwesend in 25 g		



Produktspezifikation

	Nährwerte: Bezogen auf 100g des verzehrsfertigen Lebensmittels
	Brennwert (kJ/ kcal) 279kJ/66kcal
	Fett 1,5
	davon gesättigte Fettsäuren 0,7
	Kohlenhydrate 6,7
	davon Zucker 0,8
	Eiweiß 5,6
	Salz 1,1
Produktgewicht	Nettogewicht je VE (ml): 425
Verpackung	Primärverpackung: Gemäß FB 4-2b Produktspezifische Kundenanforderungen
	Sekundärverpackung: Gemäß FB 4-2b Produktspezifische Kundenanforderungen

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/ 27.03.2024	Erstellt von:	R. Mohr
Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig, da es elektronisch erstellt wurde.			