

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	Mini Rostbratwurst
Artikelnummer / GTIN	44311 / 401533844311
Verkehrsbezeichnung	Mini Rostbratwurst
Leitsatz-Nummer	2.221.11

Foto des Produktes

Produktbeschreibung	Beschreibung: Brühwurst aus Schweinefleisch nicht umgerötet
	Sensorische Beschreibung: Geruch: arttypisch Geschmack: arttypisch Konsistenz: bissfest
	Zutaten Deklaration auf dem Etikett: Zutaten: Schweinefleisch (85%), Trinkwasser, Kochsalz, Gewürze (u. a. <u>Senf</u>), Dextrose, Gewürzextrakte, Geschmacksverstärker: E621, Stabilisator: E331, E450, E262, Antioxidationsmittel: E300, E301, im Eiweißsaitling. Kann Spuren von Sellerie, Lactose enthalten.

Produktspezifikation



	Zubereitungsempfehlung: Mini Rostbratwürstchen in der Pfanne anbraten.			
	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		
	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 SO2 angegeben	x		
	Lupine und -erzeugnisse	x		
	Weichtiere und -erzeugnisse	x		
Kann Spuren von Sellerie, Lactose enthalten.				
Haltbarkeit	Frisch	Vakuum	TK	
	---	Lagertemperatur: <7 °C Haltbarkeit: 14 Tage	Lagertemperatur: -18°C Haltbarkeit: 365 Tage	
Produktspezifische Merkmale	Mikrobiologische Merkmale:			
		M	Einheit	
	Gesamtkeimzahl	< 5x 10 ⁴	KbE/g	
	Milchsäurebakterien	< 5x 10 ⁴	KbE/g	
	Enterobacteriaceae	< 1x 10 ²	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
	Brennwert (kJ/ kcal) 1183kJ / 282kcal
	Fett 25g
	davon gesättigte Fettsäuren 9,9g
	Kohlenhydrate 1,9g
	davon Zucker 1,7g
	Eiweiß 13g
	Salz 2,7g
Produktgewicht	Nettogewicht je VE (g): 35
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/ 11.06.2020	Erstellt von:	R. Mohr
Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig, da es elektronisch erstellt wurde.			