

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	Kochwurst 10 x 100g
Artikelnummer / GTIN	44076 / 40 15338 44076 9
Verkehrsbezeichnung	Rauchenden
Leitsatz-Nummer	2.2313.4



Produktbeschreibung	Beschreibung: Brühwurst aus Schweinefleisch
	Sensorische Beschreibung: Geruch: arttypisch Geschmack: arttypisch Konsistenz: bissfest
Zutaten	Deklaration auf dem Etikett: Zutaten: Schweinefleisch (96%), Kochsalz, Gewürze (u. a. Senf), Dextrose, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Reisstärke, Würze, Stabilisator: E450, E451, E452, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säuerungsmittel: E330, Konservierungsmittel: E250, Rauch, im Schweinedarm. Kann Spuren von Sellerie, Lactose enthalten. Kann Spuren von Sellerie, Lactose enthalten.



Produktspezifikation

	Zubereitungsempfehlung: Die Wurst in einen Topf mit im Wasser erhitzen, nicht kochen. Passt sehr gut zu Grünkohl und Rübenmus. Auch zum Braten und grillen geeignet.			
	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	Gelbsenssaat, 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		
Kann Spuren von Sellerie, Lactose enthalten.				
Haltbarkeit	Frisch	Vakuum	TK	
	Lagertemperatur: <7°C Haltbarkeit: 35 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		

	Nährwerte: Bezogen auf 100g des verzehrsfertigen Lebensmittels <table border="1"> <tr> <td>Brennwert (kJ/ kcal)</td><td>1172kJ / 279kcal</td></tr> <tr> <td>Fett</td><td>22g</td></tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td><td>8,9g</td></tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td><td>2,0g</td></tr> <tr> <td>davon Zucker</td><td>1.7g</td></tr> <tr> <td>Eiweiß</td><td>18g</td></tr> <tr> <td>Salz</td><td>2.5g</td></tr> </table>	Brennwert (kJ/ kcal)	1172kJ / 279kcal	Fett	22g	davon gesättigte Fettsäuren	8,9g	Kohlenhydrate	2,0g	davon Zucker	1.7g	Eiweiß	18g	Salz	2.5g
Brennwert (kJ/ kcal)	1172kJ / 279kcal														
Fett	22g														
davon gesättigte Fettsäuren	8,9g														
Kohlenhydrate	2,0g														
davon Zucker	1.7g														
Eiweiß	18g														
Salz	2.5g														
Produktgewicht	Nettogewicht je VE (g): 1.000														
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/ 13.07.2023	Erstellt von:	R. Mohr
Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig, da es elektronisch erstellt wurde.			