

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	Rostbratwurst
Artikelnummer / GTIN	44504 / 4015338 44504 7
Verkehrsbezeichnung	Rostbratwurst
Leitsatz-Nummer	2.221.11



Produktbeschreibung	Beschreibung: Brühwurst aus Schweinefleisch
	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, Rindercollagendarm. Kann Spuren von Sellerie, Lactose enthalten.



Produktspezifikation

	Zubereitungsempfehlung: Die Rostbratwurst ist gut zum Grillen oder zum Braten in der Pfanne 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	Senf
	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: 14 Tage	Lagertemperatur: -18°C Haltbarkeit: 356 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>1183kJ / 282kcal</td></tr> <tr> <td>Fett</td><td>25g</td></tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td><td>9,9g</td></tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td><td>1,9g</td></tr> <tr> <td>davon Zucker</td><td>1,7g</td></tr> <tr> <td>Eiweiß</td><td>13g</td></tr> <tr> <td>Salz</td><td>2,7g</td></tr> </table>	Brennwert (kJ/ kcal)	1183kJ / 282kcal	Fett	25g	davon gesättigte Fettsäuren	9,9g	Kohlenhydrate	1,9g	davon Zucker	1,7g	Eiweiß	13g	Salz	2,7g
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 St.: 100g Nettogewicht VE: 1.000g														
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/ 25.07.2025	Erstellt von:	R. Mohr
Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig, da es elektronisch erstellt wurde.			