

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	Sauerfleisch
Artikelnummer / GTIN	44204 / 4015338 44204 6
Verkehrsbezeichnung	Hausmacher Sauerfleisch
Leitsatz-Nummer	2.2331



Produktbeschreibung	Beschreibung: Gepökelttes Schweinefleisch mit Aspik aufgegossen
	Sensorische Beschreibung: Geruch: arttypisch
	Geschmack: arttypisch
	Konsistenz: schnittfest
Zutaten	Deklaration auf dem Etikett: Zutaten: Schweinefleisch gepökelt (45%) [Schweinefleisch, Trinkwasser, Kochsalz, Konservierungsmittel: E250, Maltodextrin, Dextrose, natürliches Aroma, Stabilisatoren: E450, E451, E262, Würze, Antioxidationsmittel: E301, Säuerungsmittel: E326, Rauch], Trinkwasser, Branntweinessig, Zucker, Gelatine vom Schwein, Gewürze (u. a. Senf), Piment, Lorbeerblätter.



Produktspezifikation

	Zubereitungsempfehlung: Das Sauerfleisch wird kalt verzehrt. Eine geeignete Beilage sind Bratkartoffeln.			
	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			
Haltbarkeit	Frisch	Vakuum	TK	
	Lagertemperatur: < 7°C Haltbarkeit: 60 Tage	---	---	
Produktspezifische Merkmale	Mikrobiologische Merkmale:			
		M	Einheit	
	Gesamtkeimzahl	< 1x 10 ⁶	KbE/g	
	Milchsäurebakterien	< 1x 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>454 kJ/108 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>3.0 g</td></tr><tr><td>davon gesättigte Fettsäuren</td><td>1.2 g</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>6.5 g</td></tr><tr><td>davon Zucker</td><td>6.3 g</td></tr><tr><td>Eiweiß</td><td>13 g</td></tr><tr><td>Salz</td><td>1.1 g</td></tr></table>	Brennwert (kJ/ kcal)	454 kJ/108 kcal	Fett	3.0 g	davon gesättigte Fettsäuren	1.2 g	Kohlenhydrate	6.5 g	davon Zucker	6.3 g	Eiweiß	13 g	Salz	1.1 g
Brennwert (kJ/ kcal)	454 kJ/108 kcal														
Fett	3.0 g														
davon gesättigte Fettsäuren	1.2 g														
Kohlenhydrate	6.5 g														
davon Zucker	6.3 g														
Eiweiß	13 g														
Salz	1.1 g														
Produktgewicht	Nettogewicht je VE (g): 600														
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.			