

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	44205 / 4015338 44205 3
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,

Produktspezifikation



	Lorbeerblätter.			
	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 SO2 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		



Produktspezifikation

	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		
	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 : 6kg 18 Scheiben Sauerfleisch		
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/ 06.06.2025	Erstellt von:	R. Mohr
Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig, da es elektronisch erstellt wurde.			

Stand 02/14
Revision 01

Seite 4 von 4

Formblatt 4-2a

Produktspezifikation

