

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	Schinkenbratwurst im Saitling
Artikelnummer / GTIN	44502 / 401533844502
Verkehrsbezeichnung	Schinkenbratwurst
Leitsatz-Nummer	2.221

Foto des Produktes



Produktbeschreibung	Beschreibung: Brühwurst aus Schweinefleisch
	Sensorische Beschreibung: Geruch: arttypisch Geschmack: arttypisch Konsistenz: bissfest
	Zutaten Deklaration auf dem Etikett: Zutaten: Schweinefleisch (86%), Trinkwasser, Kochsalz, Gewürze (u. a. Senf, Sellerie), Lactose, Dextrose, Glukosesirup, Kräuter, Aromen, Antioxidationsmittel: E300, E301, Geschmacksverstärker: E621, Stabilisator: E450, E451, E452, Säuerungsmittel: E331, E330, Konservierungsmittel: E250, Emulgator: E471, E472, Rauch, Schafsaitlein.

Produktspezifikation



	Zubereitungsempfehlung: Die Schinkenbratwurst 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	Lactose
	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	x		
	Sellerie und -erzeugnisse		x	Sellerie
	Senf und -erzeugnisse		x	Gelbsenfsaat, Senfmehl
	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: 21 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 border="1"> <tr> <td>Brennwert (kJ/ kcal)</td><td>1117kJ / 264kcal</td></tr> <tr> <td>Fett</td><td>22g</td></tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td><td>7,2g</td></tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td><td>1,5g</td></tr> <tr> <td>davon Zucker</td><td>1,3g</td></tr> <tr> <td>Eiweiß</td><td>15g</td></tr> <tr> <td>Salz</td><td>2,3g</td></tr> </table>	Brennwert (kJ/ kcal)	1117kJ / 264kcal	Fett	22g	davon gesättigte Fettsäuren	7,2g	Kohlenhydrate	1,5g	davon Zucker	1,3g	Eiweiß	15g	Salz	2,3g
Brennwert (kJ/ kcal)	1117kJ / 264kcal														
Fett	22g														
davon gesättigte Fettsäuren	7,2g														
Kohlenhydrate	1,5g														
davon Zucker	1,3g														
Eiweiß	15g														
Salz	2,3g														
Produktgewicht	Nettogewicht je VE (g): 1000														
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.			