Stand 02/14 Revision 01

Seite 1 von 3

## Formblatt 4-2a



## Produktspezifikation

	Stich & Co. GmbH & Co.
Lieferant	Schlüskamp 24
	24576 Bad Bramstedt
	Telefon: 04192 / 818624
	Fax: 04192 / 8370
	Homepage: www.stich-fleischwaren.de
	Zulassungsnummer: SH 00851

Artikelbezeichnung	kelbezeichnung Wiener Würstchen	
Artikelnummer / GTIN 44300 / 4015338 44300 5		
Verkehrsbezeichnung	Wiener	
Leitsatz-Nummer	2.221.03	



Produktbeschreibung	Beschreibung: Brühwürstchen im Schafsaitling geräuchert.
	Sensorische Beschreibung:
	Geruch: rauchig, würzig
	Geschmack: arttypisch
	Konsistenz: knackig, zart im Biss
Zutaten	Deklaration auf dem Etikett:
	Zutaten: Schweinefleisch (63%), Trinkwasser, Rindfleisch (14%), Kochsalz,
	Gewürze (u.a. Senf), Dextrose, Gewürzextrakte, Hefeextrakt,
	Konservierungsstoff: E250; Stabilisator: E450, E451, E452;
	Antioxidationsmittel: E300, E301; Rauch, Schafsaitling,

Stand 02/14 Revision 01 Formblatt 4-2a

# Produktspezifikation



Seite 2 von 3

	Zubereitungsempfehlung: Die Wurst in einen Topf mit im Wasser erhitzen, nicht kochen.						
	Besteht eine <b>GVO-Kennzeichnungspflicht</b> lt. VO 1829/2003 und 1830/2003?						
	☐ ja, bei folgenden Zutaten: ☐ nein						
Allergenauskunft	Zutat		Nein	Ja	Anga	be des Inhaltsstoffes	5
	Glutenhaltiges Getreide u -erzeugnisse		Х				
	Krebstiere und -erzeugnisse		Χ				
	Eier und -erzeugnisse		Χ				
	Fisch und -erzeugnisse		Х				
	Erdnüsse und -erzeugnis	se	Χ				
	Soja und -erzeugnisse		Х				
	Milch und -erzeugnisse		Х				
	Schalenfrüchte und - erzeugnisse		Х				
	Sellerie und -erzeugnisse	)	Χ				
	Senf und -erzeugnisse			Х	Senfn	nehl	
	Sesamsamen und – erzeugnisse		Х				
	Schwefeldioxid und Sulfit		Х				
	in einer Konzentration vo						
	mehr als 10 mg/kg oder 1						
	ml/l, als SO2 angegeben						
	Lupine und -erzeugnisse		X				
	Weichtiere und -		X				
	erzeugnisse		io Lacto	l See onti	halton		
	Kann Spuren von Senf, Sellerie, Lactose enthalten.						
Haltbarkeit	Frisch		vacuum MAP		TK		
	Lagertemperatur: < 7°C	Lan	ertemp	eratur: «	< 7°C	Lagertemperatur: -18	°C.
	Haltbarkeit: 5 Tage			Haltbarkeit: 356 Tage			
Produktspezifische Merkmale	Mikrobiologische Merkr	male	): 				
			M			Einheit	
	Gesamtkeimzahl		< 5x 10 <sup>6</sup>			KbE/g	
	Milchsäurebakterien		< 5x 10 <sup>6</sup>			KbE/g	
	Enterobacteriaceae		< 1x 10 <sup>3</sup>			KbE/g	
	E. coli		< 1x 10 <sup>1</sup>			KbE/g	
	Clostridien		<			KbE/g	
	Staphyl. aureus		< 1x 10 <sup>1</sup>			KbE/g	
	Schimmelpilze		<			KbE/g	
	Hefen		< 1x 10 <sup>4</sup>			KbE/g	1
	Listeria monocytogenes		Abwesend in 25 g				4
	Salmonellen Abwesend in 25 g						

Stand 02/14 Revision 01

Seite 3 von 3

#### Formblatt 4-2a



## **Produktspezifikation**

	Nährwerte: Bezogen auf 100g des verzehrsfertige Brennwert (kJ/ kcal) Fett davon gesättigte Fettsäuren Kohlenhydrate davon Zucker Eiweiß Salz	969kJ / 231kcal 20g 8,0g 1,1g 1,0g 12g 2,4g			
Produktgewicht	Nettogewicht je VE (g): 70				
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.					