	Erstellt am: 05.10.2023 Ersetzt Stand vom:	

Produktspezifikation Enderzeugnis

Artikelnummer: K57096XX 45525

Artikel **ggf. VKB** **Qualitätsstufe** **Leitsatz-Ziffer** **Nettogewicht** **EU-Nr.**	**Bauernmettwurst mit Druck** **Mettwurst, geräuchert** ☑ Spitzenqualität ☐ Einfachqualität 2.4.1.1.2 ´1.4.7 ca.1100 g DE EV 1 EG
Zutaten inkl. Quid und Allergenkennzeichnung	Zutaten: Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze, Traubenzucker, Glukosesirup, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Reifekulturen, Buchenholzrauch. Nicht essbare Hülle. 100g Mettwurst werden aus 118g Schweinefleisch hergestellt. Kann Spuren von **SENF und SELLERIE** enthalten.
Deklarationspflichtige	Antioxidationsmittel: Ascobinsäure E300 Konservierungsstoff: Natriumnitrit E250

Nährwerte

	je 100g	je Portion (25g)	RM*
Energiewert	1.099 kJ	275 kJ	3
	264 kcal	66 kcal	3
Fett	20,0 g	5,0 g	7
davon gesättigte Fettsäuren	8,2 g	2,1 g	11
Kohlenhydrate	0,1 g	0,0 g	<1%
davon Zucker	0,1 g	0,0 g	<1%
Ballaststoffe	0,0 g	0,0 g	0
Eiweiß	21,0 g	5,3 g	11
Salz	3,70 g	0,93 g	16

Eine Portion sind ca. 25g, abgeschnitten vom Stück.
*RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/ 2000kcal).

Amtlich anerkannte chemische und mikrobiologische Kriterien

BEFFE	> 13,75%	
BEFFE im Fl.-Eiw.(chem.)	> 85,0%	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]
Enterobacteriaceae		
-schnittfest	1×10^2	1×10^3
-streichfähig	1×10^3	1×10^4
Escherichia Coli	1×10^1	1×10^2
Koagulase-positive Staphylokokken	1×10^3	1×10^4
Salmonella	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2

gem. den Richt- und Warnwerten der DGHM für Rohwürste

Behandlungsform

☑ geräuchert ☐ Edelschimmelgereift
☐ luftgetrocknet ☐ erhitzt

Produktspezifikation Enderzeugnis

Artikelnummer: K57096XX 45525

Aufmachung/ Verpackung	☐ Unter Vakuum verpackt ☐ Griffschutz verpackt ☑ Unter Schutzatmosphäre verpackt
Lagerung und Vertriebsbedingungen	☑ Bei Raumtemperatur lagerfähig bis: siehe Aufdruck Etikett. ☐ Unter 7°C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck Etikett
Restlaufzeit	Ab Auslieferung min. 40 Tage
Kennzeichnung MHD	auf Etikett MHD, Tag, Monat, Jahr und Partienummer
Kennzeichung Partie	8-Stellige Partienummer
Palettensicherung	Die Palette ist mit einer LLD-Klarsichtfolie gewickelt. Die Folie ist 100 % recycelfähig. Foliengewicht ca. 350 g. (bei einer Standard EPAL oder H1)
Palettenkennzeichnung	Palettenaufkleber mit Artikelnummer, Artikelbezeichnung, Mengeninhalt, EAN, MHD, Lagertemperatur
Rechtliche Anforderungen	- Produkt entspricht dem jeweils geltenden deutschen Lebensmittelrecht - Es unterliegt den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse (siehe oben) - Es ist ordnungsgemäß nach nationalem und EU- Recht deklariert worden.

Beschaffenheit visuelle Kriterien		
	Inneres Aussehen:	Klares Anschnittbild, umgerötet, typische Farbgebung der Magerfleisch und Speckanteile, mit vereinzelt sichtbaren Bindegewebspartikeln.
	Konsistenz:	☑ schnittfest ☐ streichfähig
	Geschmack:	typisch würzig, fleischig, nach Rauch, mild säuerlich.
	Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Lebensmittel/ Zutaten und ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel* nicht kennzeichnungspflichtig. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO-Anteile kleiner als 0,9%. *Gemäß EG 1829/2003 und 1830/2003	

Gentechnik	Zielgruppe: Lebensmittelhandel SB und Bedientheke. Rohwurst stellt kein diätetisches Lebensmittel dar. Eignung für empfindliche Konsumenten:

Verwendungszweck Zielgruppe				
	Säuglinge	Nicht empfohlen (BfR, 2008)	Schwangere	Nicht empfohlen (BfR, 2008)
	Kleinkinder	Nicht empfohlen (BfR, 2008)	Allergiker	eingeschränkt
	Kinder	Geeignet	Erkrankte	eingeschränkt
	Ältere Menschen	eingeschränkt		
	Datum / Unterschrift			

Erstellt QM/QS	05.10.2023
Genehmigt BL	05.10.2023

Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

Artikelnummer und -bezeichnung	K57096XX	Bauernmettwurst mit Druck

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU Einstufung					Angabe des Inhaltstoffs
01 Glutenhaltiges Getreide und -erzeugn.		Ja	X	Nein	
02 Krebstiere u. -erzeugn.		Ja	X	Nein	
03 Eier u. Eiererzeugnisse		Ja	X	Nein	
04 Fisch u. -erzeugnisse		Ja	X	Nein	
05 Erdnüsse u. -erzeugn.		Ja	X	Nein	
06 Soja u. -erzeugnisse		Ja	X	Nein	
07 Milch u. -erzeug. einschl. Lactose		Ja	X	Nein	
08 Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeug.		Ja	X	Nein	
09 Sellerie u. -erzeugn.		Ja	X	Nein	In Spuren möglich
10 Senf u. Senferzeugn.		Ja	x	Nein	In Spuren möglich
11 Sesamsamen u. -erzeugn.		Ja	X	Nein	
12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angeben		Ja	X	Nein	
13 Lupine (Erbsen)		Ja	X	Nein	
14 Weichtiere (Schnecken, Kopffüssler, Muscheln)		Ja	X	Nein	
15 Sonstige		Ja	x	Nein	
Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste					
01 Kuhmilchprotein		Ja	X	Nein	
02 Lactose		Ja	X	Nein	
03 Hühnerei		Ja	X	Nein	
04 Sojaprotein		Ja	X	Nein	
05 Sojaöl		Ja	X	Nein	
06 Gluten		Ja	X	Nein	
07 Weizen		Ja	X	Nein	
08 Roggen		Ja	X	Nein	
09 Rind		Ja	x	Nein	
10 Schwein	X	Ja		Nein	Schweinefleisch
11 Huhn		Ja	X	Nein	
12 Fisch u. -erzeugnisse		Ja	X	Nein	
13 Schalen- und Krebstiere		Ja	X	Nein	
14 Mais		Ja	x	Nein	
15 Kakao		Ja	X	Nein	
16 Hefe		Ja	X	Nein	
17 Gemüse/Hülsenfrüchte		Ja	X	Nein	
18 Nüsse		Ja	X	Nein	
19 Nussöl		Ja	X	Nein	
20 Erdnuss		Ja	X	Nein	
21 Erdnussöl		Ja	X	Nein	
22 Sesamsamen u. -erzeugn.		Ja	X	Nein	
23 Sesamöl		Ja	X	Nein	
24 Glutamat		Ja	X	Nein	
25 Sulfit (E220 b. E228)		Ja	X	Nein	
26 Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)		Ja	X	Nein	
27 AZO-Farbstoffe		Ja	X	Nein	
28 Tartrazin (E102)		Ja	X	Nein	
29 Zimt		Ja	X	Nein	
30 Vanillin		Ja	X	Nein	
31 Koriander		Ja	X	Nein	
32 Sellerie u. -erzeugn.		Ja	X	Nein	In Spuren möglich
33 Umbellifereae		Ja	x	Nein	
34 sonstige		Ja	x	Nein	
Verwendung von sonstigen Zutaten					
01 Aromen		Ja	x	Nein	
02 Farbstoffe		Ja	x	Nein	
03 Süßstoffe (künstlich)		Ja	X	Nein	
04 Konservierungsstoffe	X	Ja		Nein	E250
05 Geschmacksverstärker		Ja	X	Nein	
06 Verdickungsmittel		Ja	X	Nein	
07 modifizierte Stärke		Ja	X	Nein	
08 Stabilisator		Ja	X	Nein	
09 Sonstige	X	Ja		Nein	E300

Aus juristischen Gründen müssen wir Sie darauf hinweisen, dass dieses Produkt Kleinstmengen allergener Stoffe nach Anlage II LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) enthalten kann. Diese Kleinstmengen können z.B. aufgrund von Verschleppungen und Umwelteinflüssen nicht vollkommen ausgeschlossen werden

(*) carry over, im Endprodukt ohne technologische Wirkung