

Natürlich gut, natürlich Odenwald!



Seite 1 von 2

Produktspezifikation: Bierwurst 200g Dose

1. Angaben zum Produkt

Artikelnummer / EAN13	4110 / 4250175541105
Artikelbezeichnung:	Bierwurst in der Dose
Referenzeinheit:	STCK
Produktgruppe:	Konserven
Produktmerkmale:	Rindermagerbrät mit Schweinefleischeinlage
Qualität:	1A - geprüfte Qualität Hessen
Zubereitungsempfehlung:	als Brotbelag
Zutaten:	Schweinefleisch 54,1%, Rindfleisch 28,0%, Trinkwasser 10,2%, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (enthält Senf), Dextrose, Stabilisatoren: Diphosphate + Natriumacetat + Trinatriumzitat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure + Natriumascorbat, Speisessalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Gewürzextrakte, Senfsaat .

1.1 Produktdaten

Stückgewicht:	200 gr	Inhalt / VE-VP:	E2 105 St
MHD (ab Produktion):	180 Tage	Lagertemperatur:	Bei Raumtemperatur
Art der Hülle:	Ohne	Kaliber:	Dose

1.2 Verpackungsdaten

Verpackungsform		Unterfolie:	
Oberfolie:		Tara E2-Kiste:	2 Kg
Tara Verpackung:	0 g		

2. Analytische Anforderungen

2.1 Nährwerte (berechnet)

	je 100g
Brennwert (KJ / kcal)	1042.00 / 252.00
Fett	21,3
davon gesättigte Fettsäuren	8,4
Kohlenhydrate	1,8
davon Zucker	1,5
Eiweiß	13,1
Salz	2,3

2.2 Chemische / physikalische Parameter

	Ist-Wert
Gesamteiweiß	15,7
BEFFE	13,2
BEFFE im Fleischiweiß	0,8
Fett	25,8
Wasser / Eiweiß Verhältnis	4,8
Fett / Eiweiß Verhältnis	1,6

Natürlich gut, natürlich Odenwald!



Seite 2 von 2

Produktspezifikation: Bierwurst 200g Dose

2.3 Mikrobiologische Parameter (Richtwerte in Anlehnung an DGHM)

Grenzwerte (Ende MHD) in KBE/g	
Aerobe GKZ:	1×10^2
Enterobacteriaceae:	1×10^2
E. Coli:	1×10^1
Milchsäurebakterien:	
Hefen:	1×10^2
Koagulase-pos. Staphylokokken:	
Sporen sulfitred. Clostridien:	
Salmonellen:	n.n.in 25g
List. Monocytogenes:	

2.4 Deklaration in der Bedienungstheke, wenn die Produktspezifikation nicht öffentlich ausliegt:

- | | | | |
|--|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> mit Antioxidationsmittel | <input checked="" type="checkbox"/> mit Stabilisator | <input type="checkbox"/> mit Emulgator | <input checked="" type="checkbox"/> mit Säuerungsmittel |
| <input checked="" type="checkbox"/> mit Phosphat | <input type="checkbox"/> mit Geschmacksverstärker | <input type="checkbox"/> mit Verdickungsmittel | <input type="checkbox"/> mit Säureregulator |
| <input checked="" type="checkbox"/> mit Konservierungsstoff | <input type="checkbox"/> mit Farbstoff | <input type="checkbox"/> mit Geliermittel | <input type="checkbox"/> mit modifizierte Stärke |
| <input type="checkbox"/> mit Süßstoff | <input type="checkbox"/> mit Schmelzsatz | | |

2.5 mögliche allergieauslösende Stoffe:

Allergen:	Ja	Nein	Allergen:	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide / Erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose):	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und Eierzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senf und Senferzeugnisse:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Schwefeloxid und Sulfite von über 10ppm:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupinen und Lupinenerzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

3. rechtliche Anforderungen

Das Produkt entspricht den Anforderungen des dt. Lebensmittelrechtes und seinen Ausführungsverordnungen sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweiligen Fassung. Dieses gilt für die verwendeten Rohwaren, Zusatzstoff sowie Verpackungsmaterialien.

GVO-Erklärung:

Hiermit bestätigen wir, dass dieser von unserer Firma produzierte Artikel weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch den neuen EU-Verordnungen* zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel kennzeichnungspflichtig sind. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO – Lebens- und Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

* (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG)

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und trägt daher keine Unterschrift. Stand: 26.9.2022 13:00 Uhr