



Produktspezifikation: Odenwälder Bauernbratwurst

1. Angaben zum Produkt

Artikelnummer / EAN13	907 / 4250175509075
Artikelbezeichnung:	Odenwälder Bauernbratwurst
Referenzeinheit:	KILO
Produktgruppe:	Brühwurst
Produktmerkmale:	grobes Brät herzhaft gewürzt
Qualität:	1A - geprüfte Qualität Hessen
Zubereitungsempfehlung:	zum Grillen/Braten
Zutaten:	Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze und Kräuter (enthält Senf), Dextrose, getrockneter Glukosesirup, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Gewürzextrakte, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisatoren: Diphosphate, Schweinedarm. 100g Odenwälder Bauernbratwurst sind hergestellt aus 102,6g Schweinefleisch

1.1 Produktdaten

Stückgewicht:	120 gr	Inhalt / VE-VP:	E2 13 Pack
MHD (ab Produktion):	18 Tage	Lagertemperatur:	bei +7°C
Art der Hülle:	Schweinedarm	Kaliber:	Kal.28/30

1.2 Verpackungsdaten

Verpackungsform	Vacuum	Unterfolie:	PA/PE
Oberfolie:	ML	Tara E2-Kiste:	2 Kg
Tara Verpackung:	10 g		

2. Analytische Anforderungen

2.1 Nährwerte (berechnet)

	je 100g
Brennwert (KJ / kcal)	1246.00 / 301.00
Fett	26,5
davon gesättigte Fettsäuren	10,6
Kohlenhydrate	1,6
davon Zucker	1,3
Eiweiß	13,9
Salz	2,1

2.2 Chemische / physikalische Parameter

	Ist-Wert
Gesamteiweiß	15,0
BEFFE	12,7
BEFFE im Fleischiweiß	0,9
Fett	28,6
Wasser / Eiweiß Verhältnis	3,4
Fett / Eiweiß Verhältnis	1,9

Produktspezifikation: Odenwälder Bauernbratwurst

2.3 Mikrobiologische Parameter (Richtwerte in Anlehnung an DGHM)

Grenzwerte (Ende MHD) in KBE/g	
Aerobe GKZ:	
Enterobacteriaceae:	1×10^3
E. Coli:	1×10^2
Milchsäurebakterien:	
Hefen:	
Koagulase-pos. Staphylokokken:	1×10^2
Sporen sulfitred. Clostridien:	1×10^3
Salmonellen:	n.n.in 25g
List. Monocytogenes:	1×10^2

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 checked="" type="checkbox"/> mit Emulgator | <input 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 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 produzierter 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: 2.11.2020 11:35 Uhr