



# Produktspezifikation

## Verkaufsartikel

Reg.-Nr.: 0100 FB QM 069  
gültig ab: 14.10.2014  
Version: 4  
Seite: 1 von 3  
ersetzt Version: 3

### 1) Produkt

- Produktbezeichnung:** Reinert Sommerwurst 2kg,  
nach Art einer Cervelatwurst
- Zielgruppe:** Kinder ab dem Kleinkindalter; Erwachsene
- Produktgruppe:** Rohwurst, schnittfest
- Produktbeschreibung:** umgerötete, in der Regel roh zum Verzehr gelangende Wurstware, die nach einer mit Austrocknung verbundenen Reifung schnittfest geworden ist; fein-, mittel- oder grobkörniges Schnittbild, unangeschnitten ohne Kühlung längere Zeit lagerfähig
- Verzehrempfehlung:** Das Produkt ist als Mahlzeit oder als Mahlzeitbestandteil zum Direktverzehr bestimmt.
- Art.-Nr.:** 2921
- EAN. Nr.:** 4006229029217
- Leitsatz-Ziffer:** 2.211.07

### 2) Zutaten- / Allergenkenzeichnung

100g Sommerwurst werden aus 126g Schweinefleisch hergestellt.

#### Zutatenliste:

Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumisoascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Reifekulturen, Buchenholzrauch.

Kann Spuren von Senf enthalten.

Übersicht aller Allergene nach EU-Richtlinie	
1 Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	2 Krebstiere und -erzeugnisse
3 Eier und -erzeugnisse	4 Erdnüsse und -erzeugnisse
5 Fisch und -erzeugnisse	6 Soja und -erzeugnisse
7 Milch und -erzeugnisse	8 Schalenfrüchte und -erzeugnisse
9 Senf	10 Sellerie
11 Sesamsamen	12 Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO <sub>2</sub>
13 Lupinen und -erzeugnisse	14 Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)



## Produktspezifikation

### Verkaufsartikel

Reg.-Nr.: 0100 FB QM 069  
gültig ab: 14.10.2014  
Version: 4  
Seite: 2 von 3  
ersetzt Version: 3

### 3) Ernährungsinformationen / Nährwertangaben

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen.

#### Durchschnittliche Nährwerte (in g pro 100g):

Energie (kJ / kcal)	1451 / 350
Fett	29,0
davon ges. Fettsäuren	11,6
Kohlenhydrate	1,0
davon Zucker	0,5
Eiweiß	21,0
Salz	4,00

#### Analysenwerte:

Wasser	< 50 %
BEFFE	> 12 %
BEFFE im FE	> 85 %
aw-Wert	< 0,96
pH-Wert	< 5,3

### 4) Mikrobiologische Anforderungen (max, in KbE/g Produkt)

Enterobacteriaceae	1 x 10 <sup>2</sup>	gemäß § 64 LFGB
E.coli	1 x 10 <sup>1</sup>	gemäß § 64 LFGB
Koag. positive Staphylokokken	1 x 10 <sup>3</sup>	gemäß § 64 LFGB
Salmonellen (KbE pro 25g)	n.n. in 25g	gemäß § 64 LFGB
L.monocytogenes	1 x 10 <sup>2</sup>	gemäß § 64 LFGB

### 5) Sensorische Merkmale

<b>Aussehen:</b>	eine ganze Rohwurst im bedruckten Leinendarm, welcher eine Seitennaht besitzt und am Ende geklippt ist. Die Wurst ist in einer durchsichtigen Klarsichtfolie unter Schutzatmosphäre verpackt; mittelfeines bis mittelgrobes Brät aus Fleisch und Fettgewebe mit feinen Gewürzen.
<b>Farbe:</b>	dunkelrot, weiß
<b>Geschmack:</b>	fleischig, leicht würzig, leicht rauchig
<b>Geruch:</b>	fleischig, leicht würzig, leicht rauchig
<b>Konsistenz:</b>	schnittfest



## Produktspezifikation

### Verkaufsartikel

Reg.-Nr.: 0100 FB QM 069  
gültig ab: 14.10.2014  
Version: 4  
Seite: 3 von 3  
ersetzt Version: 3

#### 6) Restlaufzeit, Transport & Lagerungsbedingungen

Restlaufzeit (in Tagen): 56

Bedingung: Bei unter +14°C trocken und lichtgeschützt lagern bzw. transportieren.

#### 7) Verpackung

Einheit:	pro kg
Egalisiert:	Nein
Stückgewicht (in kg):	ca. 2
Kaliber:	ca. 80 mm
Verpackungsart:	Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Packmaterial:	PA/PE
Taragewicht (in g):	31
Grüner Punkt / DSD:	Ja

#### 8) GMO-Status

Es wird hiermit bestätigt, dass bei diesem Produkt keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Produkte auch nicht aus genetisch veränderten Organismen hergestellt werden oder diese enthalten. Das Produkt entspricht den VO 1829/ 2003 sowie 1830/ 2003. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe und Aromen. Die Erklärung geben wir auf Basis von entsprechenden Bestätigungen unserer Vorlieferanten ab.

#### 9) Allgemeine Hinweise

Das Produkt, einschließlich der Verpackung, entspricht den zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Aus produktionstechnischen Gründen, aufgrund unterschiedlicher Provenienzen sowie bedingt durch die bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungsbreiten können sich im Einzelfall Abweichungen ergeben. Das gelieferte Produkt wurde von uns auf seine optische und sensorische Beschaffenheit überprüft und entspricht der kontrollierten, guten Herstellungspraxis unseres Hauses.

Datum: 14.10.2014