

**Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)**

"Kapitänssülze" Edelsülze 3,15 kg Schale

**Verkehrsbezeichnung**

Kapitänssülze mit Zuckern und Süßungsmittel

**Verwendungszweck / Verbraucherhinweis****Produktbeschreibung**

Sülze aus Schweinefleisch

**Herkunftsland** Deutschland**Ursprungsland**  
(Herkunft der Rohstoffe) \_\_\_\_\_**Leitsatzkennziffer** 2.4.3.5.1.1**Zolltarifnummer** 16024930**Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz** **Lieferanten-Art.-Nr.** 5055**Zutatenliste** (nach LMV (EU) Nr. 1169/2011)

Zutaten: 51% Fleischeinlage (Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Dextrose, Glucosesirup, Würze, Antioxidationsmittel E300, E301; Konservierungsstoff E250), Zucker, Kräuteressig (Branntweinessig, Würze, Antioxidationsmittel (**KALIUMMETABISULFIT**), natürliches Kräuteraroma, Hefeextrakt), Gelatine (Schwein), Zwiebeln, 2% Gewürzgurken (Gurken, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze, **SENFSAAT**, Aromen, Süßungsmittel E954; Farbstoff E101), Wacholderbeeren, Paprika, Petersilie

**GVO/GMO-Verordnung** 

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1831/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und entspricht den jeweils gültigen, gesetzlichen Vorschriften der EU und Deutschlands. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare CVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9 %.

**Konformitätserklärung** 

Konformitätserklärung der Primärverpackung

Hiermit erklären wir, daß die Verpackungen unserer Produkte den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoffrichtlinien) sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und EG 10/2011 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen.

**Allergene** KALIUMMETABISULFIT, SENFSAAT

erstellt am: <b>19.02.2025</b>	geprüft am: <b>19.02.2025</b>	freigegeben am: <b>19.02.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	03

**Produktdaten / Logistische Daten**

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>35</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>3150g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>31</u>	Tara Stück in g	<u>ca. 220g</u>
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>1 Stück</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	<u>295 x 180 x 85 mm</u>
Kühlformel	<u>bei bis max. +7 °C gekühlt mindestens haltbar bis:</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>3,15 kg</u>
Darm / Hülle	_____	Tara Karton in g	_____
Kaliber in mm	_____	Abmessung Krt L/B/H mm	<u>295 x 200 x 90 mm</u>
Verpackung Einzelartikel	<u>PP-Schale</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	_____	St/Pck. in E2	<u>6 Stück</u>
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	<u>18,9 kg</u>
Egalisierte Ware	<input checked="" type="checkbox"/>	<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel	<u>4004767001450</u>	Krt/Satten je Lage	<u>14</u>
EAN-Code Karton	<u>4004767004017</u>	Lagen pro Palette	<u>8</u>
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Palettenfaktor/Kartons	<u>112</u>
		Palettenhöhe in mm	<u>140 cm</u>

**Durchschnittliche Nährwerte je 100g**

Brennwert kJ	<u>689</u>
Brennwert kcal	<u>164</u>
Fett in g	<u>4,9</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>1,98</u>
Kohlenhydrate in g	<u>10,8</u>
Zucker in g	<u>10,8</u>
Eiweiß in g	<u>19,0</u>
Salz in g	<u>1,0</u>

Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.

**Analysewerte - Chemisch**

BEFFE absolut	_____
BEFFE in FE	_____
ph-Wert	_____
Wassergehalt in g	_____
Fettgehalt in g	_____
Eiweißgehalt in g	_____
Trockenmasse in g	_____
NaCl/Kochsalz in g	_____

erstellt am: <b>19.02.2025</b>	geprüft am: <b>19.02.2025</b>	freigegeben am: <b>19.02.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	03

# 2626

## Analysewerte - Mikrobiologisch

Aerobe mesophile Koloniezahl	<math>5 \times 10^4 \text{ KbE/g}</math>
Enterobacteriaceae	<math>1 \times 10^2 \text{ KbE/g}</math>
Escherichia coli	<math>1 \times 10^1 \text{ KbE/g}</math>
Koagulase positive Staphylokokken	<math>1 \times 10^1 \text{ KbE/g}</math>
Milchsäurebakterien	<math>5 \times 10^4 \text{ KbE/g}</math>
Hefen	<math>1 \times 10^4 \text{ KbE/g}</math>
Salmonellen	abwesend in 25g
Listeria monocytogenes	<math>1 \times 10^2 \text{ KbE/g}</math>
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	<math>1 \times 10^2 \text{ KbE/g}</math>

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	
Konsistenz	fest
Farbe	
Geruch	würzig
Geschmack	würzig

erstellt am: 19.02.2025	geprüft am: 19.02.2025	freigegeben am: 19.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	03

**Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung**

Inhaltsstoffe	Ja	Nein	in Spuren	Inhaltsstoff/Spur
Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse		X		
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X		
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose		X		
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X		
Senf und -erzeugnisse	X			SENFSAAT
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	X			KALIUMMETABISULFIT
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: <b>19.02.2025</b>	geprüft am: <b>19.02.2025</b>	freigegeben am: <b>19.02.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	03