

	Produktspezifikation 3205	5.6-01-004-03205-FB 21.07.2025 06:37 Gültig ab 07.02.22 Seite 1 von 4
---	---	---

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

"Reckes Beste" Jagdwurst Kaliber 105mm

Verkehrsbezeichnung

Jagdwurst mit Senfkörnern, im Kunstdarm

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis



Produktbeschreibung

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer _____

Zolltarifnummer 16010099

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz ☒

Lieferanten-Art.-Nr. _____

Zutatenliste (nach LMV (EU) Nr. 1169/2011)

Zutaten: 83% Schweinefleisch, Trinkwasser, **GELBSENFSAAT**, Gewürze, natürliches Aroma, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Geschmacksverstärker E621; Stabilisator E450; Antioxidationsmittel E300. Darm nicht zum Verzehr geeignet.

Die Allergene PISTAZIEN, MILCH, EI, GLUTEN, SELLERIE und SESAM werden bei uns im Betrieb verarbeitet.

GVO/GMO-Verordnung ☒

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1839/2003 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 Gelbsefnsaat; Die Allergene PISTAZIEN, MILCH, EI, GLUTEN, SELLERIE und SESAM werden bei uns im Betrieb verarbeitet.

erstellt am: 07.02.2022	geprüft am: 07.02.2022	freigegeben am: 07.02.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	04

	Produktspezifikation 3205	5.6-01-004-03205-FB 21.07.2025 06:37 Gültig ab 07.02.22 Seite 2 von 4
---	---	--

Produktdaten / Logistische Daten			
Qualitätsstufe		<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>21</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>ca. 2500g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>21</u>	Tara Stück in g	
Kühlung haltbar über 7°C	☐	St/Pck. je Karton	<u>kundenspezifisch</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	☒	Abmessung St L/B/H mm	
Kühlformel	<u>bei bis max. +7 °C gekühlt mindestens haltbar bis:</u>	Nettogew. je Karton in kg	
Darm / Hülle	<u>brauner Kunstdarm</u>	Tara Karton in g	
Kaliber in mm	<u>105 mm</u>	Abmessung Krt L/B/H mm	
Verpackung Einzelartikel		<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial		St/Pck. in E2	<u>kundenspezifisch</u>
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	
		<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel		Krt/Satten je Lage	
EAN-Code Karton		Lagen pro Palette	
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Palettenfaktor/Kartons	
		Palettenhöhe in mm	

Durchschnittliche Nährwerte je 100g	
Brennwert kJ	<u>1191</u>
Brennwert kcal	<u>288</u>
Fett in g	<u>26,0</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>10,0</u>
Kohlenhydrate in g	<u>0,8</u>
Zucker in g	<u>< 0,5</u>
Eiweiß in g	<u>13,0</u>
Salz in g	<u>2,2</u>
<i>Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.</i>	

Analysewerte - Chemisch	
BEFFE absolut	
BEFFE in FE	
ph-Wert	
Wassergehalt in g	<u>57,6g/100g - ASU L 06.00-3 : 2014-08 (a)</u>
Fettgehalt in g	<u>25,9g/100g - ASU L 06.00-6 : 2014-08 (a)</u>
Eiweißgehalt in g	<u>12,9g/100g - ASU L 06.00-7 : 2014-08 (a)</u>
Trockenmasse in g	<u>42,4/100g - ASU L 06.00-3 : 2014-08 (a)</u>
NaCl/Kochsalz in g	

erstellt am: 07.02.2022	geprüft am: 07.02.2022	freigegeben am: 07.02.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	04

	Produktspezifikation 3205	5.6-01-004-03205-FB 21.07.2025 06:37 Gültig ab 07.02.22 Seite 3 von 4
---	---	---

Analysewerte - Mikrobiologisch	
Aerobe mesophile Koloniezahl	< 100 KBE/g - DIN EN ISO 4833-2 : 2014-05 (a)
Enterobacteriaceae	< 10 KBE/g - DIN EN ISO 21582-2 : 2019-05 (a)
Escherichia coli	< 10 KBE/g - DIN ISO 16649-2 : 2020-12 (a)
Koagulase positive Staphylokokken	< 10 KBE/g - DIN EN ISO 6888-1 : 2019-06 (a)
Milchsäurebakterien	< 100 KBE/g - ISO 15214 : 1998-08 (a)
Hefen	< 10 KBE/g - ISO 7954 : 1987-11 (a)
Salmonellen	n.n. in 25g - DIN EN ISO 6579-1 : 2020-08 (a)
Listeria monocytogenes	< 10 KBE/g - DIN EN ISO 11290-2 : 2017-09 (a)
Sporen sulfitreduzierender Chlosteriden	< 10 KBE/g - ASU L 00.00-57 : 2006-12 (a)

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Wurstgut: homogen, hellrosa, leicht porig; Zusätze: rosa Stückchen, gelbe Senfkörner; Darm: rot, bedruckt
Konsistenz	schnittfest, zart, feucht
Farbe	
Geruch	arteigen, Wurst, aromatisch
Geschmack	arteigen, Jagdwurst, Senfkörner, aromatisch, salzig

erstellt am: 07.02.2022	geprüft am: 07.02.2022	freigegeben am: 07.02.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	04

	Produktspezifikation 3205	5.6-01-004-03205-FB 21.07.2025 06:37 Gültig ab 07.02.22 Seite 4 von 4
---	---	---

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	wird im Betrieb verarbeitet
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse			X	wird im Betrieb verarbeitet
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X		
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose			X	wird im Betrieb verarbeitet
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse			X	Pistazien werden im Betrieb verarbeitet
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			X	wird im Betrieb verarbeitet
Senf und -erzeugnisse	X			Gelbsenfsaat
Sesamsamen und -erzeugnisse			X	wird im Betrieb verarbeitet
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: 07.02.2022	geprüft am: 07.02.2022	freigegeben am: 07.02.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	04