

	Produktspezifikation 3421	5.6-01-002-03421-FB 09.07.2025 09:35 Gültig ab 16.02.25 Seite 1 von 4
---	--	--

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Original Thüringer Rostbratwurst 15 x 120g

Verkehrsbezeichnung

Original Thüringer Rostbratwurst

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis
Vor dem Verzehr gut durcherhitzen!

zum Warmverzehr geeignet zu Senf oder Ketchup auf dem Grill oder in der Pfanne


Produktbeschreibung

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer 2.4.2.1.11

Zolltarifnummer 16010099

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz ☒

Lieferanten-Art.-Nr. 3155

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

Zutaten: 82% Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Glucosesirup, Maltodextrin, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471; Stabilisator: Diphosphat E450; Würze, Säureregulatoren: Natriumcitrat E331, Natriumacetat E262; jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Antioxidationsmittel: Zitronensäure E330, Natriumascorbat E301; Schweinedarm. Kann Spuren von SENF, GERSTENGLUTEN und MILCH enthalten. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Vor dem Verzehr durcherhitzen!

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 Kann Spuren von SENF, GERSTENGLUTEN und MILCH enthalten.

erstellt am: 17.02.2025	geprüft am: 17.02.2025	freigegeben am: 17.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	02

	Produktspezifikation	5.6-01-002-03421-FB
	3421	09.07.2025 09:35
		Gültig ab 16.02.25
		Seite 2 von 4

Produktdaten / Logistische Daten			
Qualitätsstufe		<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>5</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>15 Stück a ca. 120g = ca. 1800g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>5</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>gekühlt bei bis max. +4 °C mindestens haltbar bis:</u>	Nettogew. je Karton in kg	
Darm / Hülle	<u>Schweinedarm</u>	Tara Karton in g	
Kaliber in mm	<u>28/30 mm</u>	Abmessung Krt L/B/H mm	
Verpackung Einzelartikel	<u>unter Schutzatmosphäre verpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	<u>MAP-Schale</u>	St/Pck. in E2	<u>kundenspezifisch</u>
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per 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)		Palettenfaktor/Kartons	
		Palettenhöhe in mm	

Durchschnittliche Nährwerte je 100g	
Brennwert kJ	<u>1086</u>
Brennwert kcal	<u>262</u>
Fett in g	<u>22,5</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>6,2</u>
Kohlenhydrate in g	<u>0,5</u>
Zucker in g	<u>0,5</u>
Eiweiß in g	<u>14,5</u>
Salz in g	<u>1,93</u>
<i>Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.</i>	

Analysewerte - Chemisch	
BEFFE absolut	<u>11,50%</u>
BEFFE in FE	<u>79,00%</u>
ph-Wert	
Wassergehalt in g	
Fettgehalt in g	
Eiweißgehalt in g	
Trockenmasse in g	
NaCl/Kochsalz in g	

erstellt am: 17.02.2025	geprüft am: 17.02.2025	freigegeben am: 17.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	02

	Produktspezifikation 3421	5.6-01-002-03421-FB 09.07.2025 09:35 Gültig ab 16.02.25 Seite 3 von 4
---	---	---

Analysewerte - Mikrobiologisch	
Aerobe mesophile Koloniezahl	<5,0x10 ⁶ KbE/g
Enterobacteriaceae	<1,0x10 ³ KbE/g
Escherichia coli	<1,0x10 ² KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken	
Milchsäurebakterien	
Hefen	
Salmonellen	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	<1,0x10 ² KBE /g
Sporen sulfitreduzierender Chlosteriden	

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	mittelkörnige Wurst im Schweinedarm
Konsistenz	nach dem Erhitzen schnittfest
Farbe	
Geruch	
Geschmack	fleischig, würzig, mit einer feinen Kümmelnote

erstellt am: 17.02.2025	geprüft am: 17.02.2025	freigegeben am: 17.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	02

	Produktspezifikation 3421	5.6-01-002-03421-FB 09.07.2025 09:35 Gültig ab 16.02.25 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	GERSTENGLUTEN in Spuren möglich
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	MILCH in Spuren möglich
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	SENF in Spuren möglich
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
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: 17.02.2025	geprüft am: 17.02.2025	freigegeben am: 17.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	02