

	Produktspezifikation 4114	5.6-01-006-04114-FB 19.06.2025 05:44 Gültig ab 17.02.25 Seite 1 von 4
---	---	---

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

RIENSHOF Deutsches Corned Beef im Darm 1,6 kg

Verkehrsbezeichnung

Deutsches Corned Beef

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis

als Brotbelag; vor Verzehr kühlen

nach dem Öffnen 2 bis 3 Tage in einem sauberen geschlossenen Gefäß unter Kühlung < 7 °C haltbar



Produktbeschreibung

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer 2.4.3.5.2.2

Zolltarifnummer 16025031

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz ☒

Lieferanten-Art.-Nr. 11010

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

Zutaten: Rindfleisch 87%, Trinkwasser, Speisegelatine (Rind), Speisesalz, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Palmfett (ungehärtet), Maltodextrin, Zucker, Würze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Gewürzextrakte, Aromen (enthalten **SELLERIE** und **SENF**), Konservierungsmittel: Natriumnitrit. Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet.

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 SENF, SELLERIE

erstellt am: 18.02.2025	geprüft am: 18.02.2025	freigegeben am: 18.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	06

	Produktspezifikation 4114	5.6-01-006-04114-FB 19.06.2025 05:44 Gültig ab 17.02.25 Seite 2 von 4
---	--	--

Produktdaten / Logistische Daten			
Qualitätsstufe	Spitzenqualität	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	21	Gewicht je St/Pck. in g	ca. 1600g
Restlaufzeit in Tagen	16	Tara Stück in g	
Kühlung haltbar über 7°C	☐	St/Pck. je Karton	4 Stück
Kühlung haltbar unter 7°C	☒	Abmessung St L/B/H mm	Länge: ca. 160 mm
Kühlformel	bis +7 °C	Nettogew. je Karton in kg	ca. 6,4 kg
Darm / Hülle	Kunststoffdarm - nicht zum Verzehr geeignet	Tara Karton in g	ca. 400g
Kaliber in mm	ca. 120 mm	Abmessung Krt L/B/H mm	ca. 410 x ca. 225 x ca. 120 mm
Verpackung Einzelartikel	vakuumverpackt	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial		St/Pck. in E2	
Vertriebsweg	eigener LKW, per Spedition	Nettogewicht E2 in kg	
		<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel	4037500110096	Krt/Satten je Lage	
EAN-Code Karton	4035400110109	Lagen pro Palette	
Handelseinheit (kg/St)	kg	Palettenfaktor/Kartons	
		Palettenhöhe in mm	

Durchschnittliche Nährwerte je 100g	
Brennwert kJ	531
Brennwert kcal	127
Fett in g	4,9
Fett, davon Fettsäuren in g	2,3
Kohlenhydrate in g	0,6
Zucker in g	< 0,5
Eiweiß in g	20,0
Salz in g	1,8
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: 18.02.2025	geprüft am: 18.02.2025	freigegeben am: 18.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	06

	Produktspezifikation 4114	5.6-01-006-04114-FB 19.06.2025 05:44 Gültig ab 17.02.25 Seite 3 von 4
---	---	---

Analysewerte - Mikrobiologisch	Mikrobiologische Richtwerte Ende MHD
Aerobe mesophile Koloniezahl	< 5x10 ⁶ KbE/g
Enterobacteriaceae	< 1x10 ³ KbE/g
Escherichia coli	< 1x10 ² KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken	
Milchsäurebakterien	
Hefen	
Salmonellen	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	n.n. in 25g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	feine Masse aus zerkleinertem Rindfleisch in Aspik mit feinen Gewürzen
Konsistenz	schnittfest
Farbe	
Geruch	fleischig, würzig, nach Rindfleisch
Geschmack	fleischig, würzig, nach Rindfleisch

erstellt am: 18.02.2025	geprüft am: 18.02.2025	freigegeben am: 18.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	06

	Produktspezifikation 4114	5.6-01-006-04114-FB 19.06.2025 05:44 Gültig ab 17.02.25 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		
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			SELLERIE
Senf und -erzeugnisse	X			SENF
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: 18.02.2025	geprüft am: 18.02.2025	freigegeben am: 18.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	06