

	Produktspezifikation 4183	5.6-01-004-04183-FB 13.05.2025 06:32 Gültig ab 17.12.21 Seite 1 von 4
---	--	--

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Original Kaisersülze 3,15 kg-Schale

Verkehrsbezeichnung

Kaisersülze - Sülze aus magerem Schweinefleisch süß-sauer mit Zuckern und Süßungsmittel

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis

geeignet zum direkten Verzehr


Produktbeschreibung

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer _____

Zolltarifnummer 16024930

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz ☒

Lieferanten-Art.-Nr. _____

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

Zutaten: 51% mageres Schweinefleisch, Sud vom Schweinebraten (Fleischsaft aus eigenem Bratprozeß), Kräuternessig (Branntweinessig, Würze, Antioxidationsmittel: **KALIUMMETABISULFIT**, natürliches Kräuteraroma, Hefeextrakt), Zucker, Speisegelatine vom Schwein, Gewürzgurken (Gurken, Wasser, Branntweinessig, Salz, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat, natürliches Aroma, Süßstoff: Saccharin), Zwiebeln, Dextrose, Würze, Glucose-Sirup, Lorbeerblätter, Wacholder, Schnittlauch, Gewürze (enthält **SELLERIE**), Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat

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, Sellerie

erstellt am: 17.12.2021	geprüft am: 17.12.2021	freigegeben am: 17.12.2021	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	04

	Produktspezifikation	5.6-01-004-04183-FB
	4183	13.05.2025 06:32
		Gültig ab 17.12.21
		Seite 2 von 4

Produktdaten / Logistische Daten			
Qualitätsstufe		<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>53</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>3150g</u>
Restlaufzeit in Tagen		Tara Stück in g	
Kühlung haltbar über 7°C	☐	St/Pck. je Karton	<u>1 Stück</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	☒	Abmessung St L/B/H mm	
Kühlformel	<u>< 7 °C</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	
Verpackung Einzelartikel	<u>Thekenschale, vakuumverpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial		St/Pck. in E2	
Vertriebsweg		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	

Duchschnittliche Nährwerte je 100g	
Brennwert kJ	<u>623</u>
Brennwert kcal	<u>148</u>
Fett in g	<u>3,4</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>1,3</u>
Kohlenhydrate in g	<u>7,7</u>
Zucker in g	<u>7,7</u>
Eiweiß in g	<u>21,6</u>
Salz in g	<u>1,3</u>
<i>Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.</i>	

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: 17.12.2021	geprüft am: 17.12.2021	freigegeben am: 17.12.2021	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	04

	Produktspezifikation 4183	5.6-01-004-04183-FB 13.05.2025 06:32 Gültig ab 17.12.21 Seite 3 von 4
---	--	--

Analysewerte - Mikrobiologisch	abgeleitet von VO 2073/2005, DGHM 2012/22a
Aerobe mesophile Koloniezahl	Richtwert: $5,0 \times 10^4$ KBE/g
Enterobacteriaceae	Richtwert: 1×10 KBE/g; Warnwert: 1×10^2 KBE/g
Escherichia coli	Richtwert: 1×10 KBE/g; Warnwert: 1×10^2 KBE/g
Koagulase positive Staphylokokken	Richtwert: 1×10 KBE/g; Warnwert: 1×10^2 KBE/g
Milchsäurebakterien	Richtwert: $5,0 \times 10^4$ KBE/g
Hefen	Richtwert: 1×10^4 KBE/g
Salmonellen	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	1×10^2 KBE/g Warnwert
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	Richtwert: 1×10^2 KBE/g; Warnwert: 1×10^3 KBE/g

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Fleischstränge, Zwiebeln, Gurke, Lorbeerblätter in Aspik, Oberfläche des Produktes garniert mit Schnittlauch
Konsistenz	Konsistenz des Gelees: fest, Textur des Fleisches: mürbe
Farbe	rosa bis hellbraun
Geruch	würzig, mild-säuerlich, nach gekochtem Fleisch, Gewürzen
Geschmack	süßlich-säuerlich, nach gekochtem Schweinefleisch, Gelee, Gewürzen

erstellt am: 17.12.2021	geprüft am: 17.12.2021	freigegeben am: 17.12.2021	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	04

	Produktspezifikation 4183	5.6-01-004-04183-FB 13.05.2025 06:32 Gültig ab 17.12.21 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			
Senf und -erzeugnisse		X		
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: 17.12.2021	geprüft am: 17.12.2021	freigegeben am: 17.12.2021	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	04