

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Zungenwurst 500g aufgeschnitten

Verkehrsbezeichnung

Zungenwurst

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis



Produktbeschreibung

Blutwurst aus feinerkleinerter Grundmasse mit grober Einlage aus Zungen- und Speckstückchen ca. 40 Scheiben gefächert in der Atmosphätschale

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer 2.4.3.4.2

Zolltarifnummer 16024930

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz

Lieferanten-Art.-Nr. 5094

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

Zutaten: Schweinezungen (45%), Schweinespeck, Schweineschwartens, Schweineblut, Wasser, Zwiebeln, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Kräuter, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Natriumisoascorbat; Säureregulator: Natriumacetate; Stabilisator: Diphosphate; Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumjodat. Kann Spuren von PISTAZIEN und SENF enthalten. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

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 Kann Spuren von PISTAZIEN und SENF enthalten

erstellt am: 27.02.2024	geprüft am: 27.02.2024	freigegeben am: 27.02.2024	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	07

8400

Produktdaten / Logistische Daten

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>14</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>500g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>14</u>	Tara Stück in g	<u>16g</u>
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>4 Stück</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	<u>265 x 135 x 35 mm</u>
Kühlformel	<u>maximal +7°C</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>2,0 kg</u>
Darm / Hülle	<u>ohne</u>	Tara Karton in g	<u>330g</u>
Kaliber in mm	<u>ca. 100 mm</u>	Abmessung Krt L/B/H mm	<u>258 x 268 x 101 mm</u>
Verpackung Einzelartikel	<u>unter Schutzatmosphäre verpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	<u>Kunststoff- Verbundfolie: Unterfolie und Oberfolie transparent und farblos</u>	St/Pck. in E2	<u>20 Stück</u>
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	<u>10 kg</u>
Egalisierte Ware	<input checked="" type="checkbox"/>	<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel	<u>40 17453 050946</u>	Krt/Satten je Lage	<u>12 Karton / 4 E2</u>
EAN-Code Karton	_____	Lagen pro Palette	_____
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Palettenfaktor/Kartons	<u>100 Karton / 20 E2</u>
		Palettenhöhe in mm	<u>1040 mm Karton / 1200 mm E2</u>

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert kJ	<u>1226</u>
Brennwert kcal	<u>296</u>
Fett in g	<u>26,0</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>10,0</u>
Kohlenhydrate in g	<u>0,4</u>
Zucker in g	<u>0,3</u>
Eiweiß in g	<u>16,0</u>
Salz in g	<u>1,5</u>

Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.

Analysewerte - Chemisch

BEFFE absolut	_____
BEFFE in FE	_____
ph-Wert	_____
Wassergehalt in g	_____
Fettgehalt in g	<u>30% +/- 5%</u>
Eiweißgehalt in g	_____
Trockenmasse in g	_____
NaCl/Kochsalz in g	_____

erstellt am: 27.02.2024	geprüft am: 27.02.2024	freigegeben am: 27.02.2024	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	07

8400

Analysewerte - Mikrobiologisch	Mikrobiologische Angaben (Grenzwert bis Ende MHD)	
Aerobe mesophile Koloniezahl	Grenzwert: 5,0 x 10 ⁶ KbE/g	Prüfmethode DIN 10161-1:1984-02
Enterobacteriaceae	Grenzwert: 1,0 x 10 ² KbE/g	Prüfmethode §64LFGB L06.00-24
Escherichia coli	Grenzwert: <10 KbE/g	Prüfmethode ISO 16649-2:2001
Koagulase positive Staphylokokken	Grenzwert: 100 KbE/g	Prüfmethode DIN EN ISO 688-1
Milchsäurebakterien	Grenzwert: 5,0x10 ⁶ KbE/g	Prüfmethode DIN 10168:1991-09
Hefen		
Salmonellen	Grenzwert: n.n. in 25g	Prüfmethode L00.00-20/EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	Grenzwert: 100 KbE/g	Prüfmethode DIN EN ISO 11290-1,2
Sporen sulfitreduzierender Clostriden		

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	dunkles, feinerkleinertes Grundbrät mit dunkelroten Zungen- und weißen Speckstücken
Konsistenz	schnittfest
Farbe	
Geruch	typisch, aromatisch
Geschmack	typisch, aromatisch

erstellt am: 27.02.2024	geprüft am: 27.02.2024	freigegeben am: 27.02.2024	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	07

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	Kann Spuren von PISTAZIEN enthalten
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X		
Senf und -erzeugnisse			X	Kann Spuren von SENF enthalten
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: 27.02.2024	geprüft am: 27.02.2024	freigegeben am: 27.02.2024	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	07