

**Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)**

Original Thüringer Leberwurst grob in Krausen

**Verkehrsbezeichnung**

Original Thüringer Leberwurst grob in Krausen

**Verwendungszweck / Verbraucherhinweis**

zum Schmieren auf Brot oder Brötchen



**Produktbeschreibung**

**Herkunftsland** Deutschland

**Ursprungsland**  
(Herkunft der Rohstoffe) \_\_\_\_\_

**Leitsatzkennziffer** 2.4.3.2.6

**Zolltarifnummer** 16010099

**Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz**

**Lieferanten-Art.-Nr.** 3592

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

Zutaten: 61% Schweinefleisch, 19% Schweineleber, Speck, Zwiebeln, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E250), Gewürze, Rapsöl, Schweinedarm, Rauch. Kann Spuren von SENF, GERSTENGLUTEN und MILCH 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 SENF, GERSTENGLUTEN und MILCH enthalten.

erstellt am: <b>13.02.2025</b>	geprüft am: <b>13.02.2025</b>	freigegeben am: <b>13.02.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	02

**Produktdaten / Logistische Daten**

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>14</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>4 Stück a ca. 400g = ca. 1600g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>11</u>	Tara Stück in g	_____
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>kundenspezifisch</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	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>Krause</u>	Tara Karton in g	_____
Kaliber in mm	_____	Abmessung Krt L/B/H mm	_____
Verpackung Einzelartikel	<u>unter Schutzatmosphäre verpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	_____	St/Pck. in E2	<u>kundenspezifisch</u>
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	_____
EAN-Code Artikel	_____	<u>Paletten</u>	
EAN-Code Karton	_____	Krt/Satten je Lage	_____
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Lagen pro Palette	_____
		Palettenfaktor/Kartons	_____
		Palettenhöhe in mm	_____

**Durchschnittliche Nährwerte je 100g**

Brennwert kJ	<u>1501</u>
Brennwert kcal	<u>363</u>
Fett in g	<u>33,8</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>17,5</u>
Kohlenhydrate in g	<u>1,9</u>
Zucker in g	<u>1,9</u>
Eiweiß in g	<u>12,8</u>
Salz in g	<u>1,93</u>
<i>Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.</i>	

**Analysewerte - Chemisch**

BEFFE absolut	<u>10,50%</u>
BEFFE in FE	<u>82,50%</u>
ph-Wert	_____
Wassergehalt in g	_____
Fettgehalt in g	_____
Eiweißgehalt in g	_____
Trockenmasse in g	_____
NaCl/Kochsalz in g	_____

erstellt am: <b>13.02.2025</b>	geprüft am: <b>13.02.2025</b>	freigegeben am: <b>13.02.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	02

**Analysewerte - Mikrobiologisch**

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

**Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	goldgelb geräuchert
Konsistenz	streichfähig
Farbe	
Geruch	
Geschmack	würzig, mit feiner Lebernote

erstellt am: <b>13.02.2025</b>	geprüft am: <b>13.02.2025</b>	freigegeben am: <b>13.02.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	02

**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: <b>13.02.2025</b>	geprüft am: <b>13.02.2025</b>	freigegeben am: <b>13.02.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	02