



PRODUKTSPEZIFIKATION

Angaben zum Produkt

Artikelnummer:	5964/0
Produktbezeichnung:	Gekochte Mettwurst im Geleemantel nach Art einer Sülzwurst. Komplettmischung mit Würzung, Umrötung und Aspik.
Verkehrsbezeichnung:	Präparat mit würzenden Zutaten für gekochte Mettwurst im Geleemantel.
Würzrichtung:	Pfeffer, Zwiebel, Liebstock.
Zugabemenge:	64 g/kg Fleisch und Wasser + NPS.

Verpackung

Art der Verpackung:	beschichteter Papierbeutel
Inhalt:	3,0 kg

Lagerbedingungen

Temperatur:	< 20 °C
Luftfeuchtigkeit:	< 80 % r.F.
Hinweis:	Vor Feuchtigkeit schützen. Nach Produktentnahme wieder gut verschließen. Nicht direktem Sonnenlicht aussetzen.
Mindesthaltbarkeit:	24 Monate

Kennzeichnung nach der LMKV / Bestandteile

Speisegelatine (mit SO₂), Speisesalz, Dextrose, Gewürze (Pfeffer, Zwiebel, Liebstock), Geschmacksverstärker: *E621 Mononatriumglutamat; Saccharose, Säuerungsmittel: *E262 Natriumdiacetat, *E330 Zitronensäure, *E575 Glucono-delta-Lacton; Antioxidationsmittel: *E300 Ascorbinsäure, *E301 Natriumascorbat; Würze.

Hinweis: * Für Lebensmittel, begrenzte Verwendung

Chargennummer und Mindesthaltbarkeitsdatum

Die Angabe unserer Chargennummer sowie des Mindesthaltbarkeitsdatums erfolgt bei den Standardgebinden in Form einer, seitlich neben dem Etikett, direkt auf das Gebinde aufgebrachten Ziffern- und Nummernfolge. Anhand dieser Ziffernfolge kann das Produktionsdatum bzw. die HerstellungschARGE eindeutig ermittelt werden, so dass eine eindeutige Zuordnung zur Produktionscharge und damit die Rückverfolgung der in der Charge verarbeiteten Rohstoffe bis zu den jeweiligen Lieferanten möglich ist. Entsprechende Rückstellmuster sind vorhanden.

Produktbeschreibung

Aussehen:	beige Mischung
Geruch:	produkttypisch
Geschmack:	aromatisch, säuerlich, nach Gelatine
Körnung:	bis 1 mm

Allergie-Information	Gemäß Rezeptur zugesetzt		
	Ja	Nein	Bemerkungen
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschließlich Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senfsaat und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfit (SO₂) > 10 mg/kg	<input checked="" type="checkbox"/> ¹⁾	<input type="checkbox"/>	In Speisegelatine max. 50 mg/kg SO₂
Andere:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

¹⁾ Bei sachgerechter Anwendung liegt SO₂ im verzehrfertigen Produkt unter 10 mg/kg.

Allgemeine lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt entspricht bei sach- und fachgerechter Anwendung in seiner Zusammensetzung den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) der BRD, sowie seinen einschlägigen Folgeverordnungen, wie z.B. der Mycotoxin- Höchstmengen- Verordnung, sowie den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches, bzw. anderen Richtlinien in ihrer jeweils gültigen Fassung.

Rückstände entsprechen den in den oben genannten Gesetzen und Verordnungen aufgeführten Höchstmengen.

Die Ware ist frei von metallischen Fremdkörpern und sonstigen Verunreinigungen.

Die verwendeten Rohstoffe entsprechen der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung in der jeweils gültigen Fassung.

Das Produkt enthält nur Rohstoffe, die keine Verpflichtung zur Kennzeichnung, entsprechend der neuen „Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel vom 22. Sep. 2003“ auslösen.

Mikrobiologische Werte

Die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte für Gewürze werden eingehalten.

Richt und Warnwerte:

<i>Staphylococcus aureus</i>	$1,0 \times 10^2/g$	$1,0 \times 10^3/g$
<i>Bacillus cereus</i>	$1,0 \times 10^4/g$	$1,0 \times 10^5/g$
<i>Escherichia coli</i>	$1,0 \times 10^4/g$	-
sulfitreduzierende Clostridien	$1,0 \times 10^4/g$	$1,0 \times 10^5/g$
Schimmelpilze	$1,0 \times 10^5/g$	$1,0 \times 10^6/g$
Hefen	-	-

Hinweis: Das Produkt wurde keiner keimreduzierenden Behandlung - insbesondere keiner Behandlung mit Ethylenoxid oder ionisierender Strahlung - unterworfen. Daraus ergibt sich eine gewisse Schwankungsbreite der mikrobiologischen Werte.

Änderungen vorbehalten. (Stand: 19.09.2007)