



Produktspezifikation

erstellt von:
QM

Ausgabe:
11

gültig ab:
13.01.21

Art. Nr.:
57000141 (1028900)

Produkt:

Räucherwurst 2000 g

Schmelzkäsezubereitung 45% Fett i. Tr.

1. Allgemeines

Das Produkt, sowie die verwendeten Rohstoffe und die Verpackungsmaterialien entsprechen den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Verordnungen und Richtlinien.

2. Produktbeschreibung

Bezeichnung:	Schmelzkäsezubereitung 45% Fett i.Tr.
Gewicht:	2000 g
Restlaufzeit:	150 Tage
Verpackung:	LDPE-Schrumpfbeutel, Celluloseregenerat-Darm
Kühlartikel:	Ja
Temperatur (Lagerung und Versand):	+6°C - +8°C
Loskennzeichnung:	Dreistelliger Produktionscode Beispiel: 015 = 01 = Kalenderwoche, 5ter Tag der Woche = Freitag, den 08.01.2021
Identifikationszeichen:	DE BW 331 EG

3. Prozessdaten

Wärmebehandelt: 82°C
Gesamtdauer des Schmelzvorganges: ca. 6 min

4. Deklaration

Käse (80%) (**Milch**, Speisesalz, Kulturen, mikrobieller Labaustauschstoff), Wasser, **Butter**, **Milcheiweiß**, **Molkenerzeugnis**, Schmelzsalze (E331/E339/E450/E452), Rauch

5. Chemisch - physikalische Vorgaben

Kriterien	Richtwert	Bestimmungsmethoden
pH - Wert	5,6 – 6,2	Einstabmeßkette
Fett absolut	25 +/- 3%	NIR
Trockenmasse	52 +/- 3%	NIR
Fett i. Tr.	mind. 45%	Rechnerisch



Produktspezifikation

erstellt von:
QM

Ausgabe:
11

gültig ab:
13.01.21

Art. Nr.:
57000141 (1028900)

Produkt:

Räucherwurst 2000 g

Schmelzkäsezubereitung 45% Fett i. Tr.

6. Mikrobiologische Vorgaben (KBE/g)

Kriterien	Richtwert	Bestimmungsmethoden
Gesamtkeimzahl	≤ 2000/g	PCA-Agar
Hefen:	≤ 100/g	YGC-Agar
Schimmel:	≤ 100/g	YGC-Agar
Enterobacteriaceae:	≤ 100/g	VRBD-Agar
Listeria monocytogenes:	n. n. in 25g	nach ISO 11290-1
Salmonellen:	n. n. in 25g	EN/ISO 6579
Koag.-positive Staphylokokken	<100 g	nach DIN EN ISO 6888-2

7. errechnete Nährwertangaben

	Pro 100 g
Brennwert	1299 kJ 313 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	21 g
Salz	3,25 g

8. Allergeninformationen

ENTHALTEN	JA	NEIN	Spuren	ENTHALTEN	JA	NEIN	Spuren
Glutenhaltiges Getreide	☐	☒	☐	Milch	☒	☐	☐
Krebstiere	☐	☒	☐	Schalenfrüchte	☐	☒	☐
Ei	☐	☒	☐	Sellerie	☐	☒	☐
Fisch	☐	☒	☐	Senf	☐	☒	☐
Erdnüsse	☐	☒	☐	Sesamsamen	☐	☒	☐
Soja	☐	☒	☐	Schwefeldioxid / Sulfite	☐	☒	☐
Mollusken	☐	☒	☐	Lupine	☐	☒	☐



Produktspezifikation

erstellt von:
QM

Ausgabe:
11

gültig ab:
13.01.21

Art. Nr.:
57000141 (1028900)

Produkt:

Räucherwurst 2000 g

Schmelzkäsezubereitung 45% Fett i. Tr.

9. Sensorik

Aussehen:	brauner Räucherrand
Konsistenz:	homogener Käseteig; geschmeidiger, glatter, schnittfester Teig
Geruch/Geschmack:	würzig feiner Rauchgeschmack

10. Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen

Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass die Ihnen gelieferten Produkte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln in der jeweils gültigen Fassung keine gentechnisch veränderten Organismen/Rohstoffe enthalten, aus solchen Organismen und Rohstoffen nicht bestehen und bei ihrer Herstellung solche Organismen / Rohstoffe auch nicht eingesetzt werden, d.h. auch, dass sie nicht vollständig oder teilweise aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) abgeleitet sind, aber keine GMO enthalten oder daraus bestehen. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Freigabe JERMI Qualitätsmanagement:

J. Kopp

Datum:13.01.21

Kunde (Unterschrift, Funktion im Unternehmen, Firmenstempel):

Datum: