

 WURSTSPEZIALITÄTEN	Produktspezifikation	Rev.-Stand: 06
Quelle: 7.2Prodspez.doc	7.2	Gültig ab: 01.03.06

1. Angaben zum Lieferanten

Adresse:	Josef Albus Fleisch + Wurst GmbH + Co. KG Lotzenäcker 16 72379 Hechingen	EG-Nummer:	DE BW 05076 EG DE BW 07499 EG
Telefon:	07471 / 93 94 0	Fax:	07471 / 93 94 95
E-mail:	info@albus-wurst.de		
Ansprechpartner:			
QS:	Heiko Stifel		
Telefon:	07471 / 93 94 27	Fax:	07471 / 93 94 95
E-mail:	qs@albus-wurst.de		

2. Angaben zum Produkt

Bezeichnung:	Schwarzwälder Schinken geschnitten	Produktgruppe:	Rohschinken
Artikel - Nr.:	16570	Qualitätsstufe:	Spitzenqualität

2.1 Produktbeschreibung

Aussehen:	Muskelfleisch von mittelroter bis kirschroter Farbe, Speck rein weiß
Geruch:	fleischig, würzig, nach Tannenrauch
Geschmack:	fleischig, würzig, nach Tannenrauch
Konsistenz:	schnittfest
Bemerkungen:	Fleischstück in Riegelform aus S – Unterschale/Hüfte/Nuss; ohne Schwarte; in ca. 1,27 mm dicke Scheiben geschnitten. Aufgrund der variablen Stückgröße können die Scheibenanzahl und das Scheibengewicht um ca. 15% (+/-) schwanken. 100 g Fertigprodukt wurden hergestellt aus 134 g Fleisch.



2.2 Stückware

Stückgröße:	
Stückgewicht:	500 g

Geschnittene Ware

Scheibenanzahl:	ca. 30
Scheibengewicht:	ca. 17 g
gefächert / gestapelt:	gefächert

2.3 Verpackungsdaten

Vertriebsform:		SB ☒	Bedienungsware ☐
Verpackungsform:		Aromaschutz ☒	Vakuum ☐
Stückgewicht:	500 g	Tara Verpackung:	28 g
Oberfolie:	PET/PE	Verpackungsmaß:	260,5 x 200 x 25 mm
Unterfolie:	APET/PE-PEEL	EAN-Code:	4002123165709
Stk. / Karton:	10	Stk. / Kiste:	20
Tara Karton:	258 g	Tara Kiste:	2000 g
Abmessungen Karton	380 x 280 x 130 mm	Abmessungen Kiste:	600 x 380 x 180 mm
Lagenfaktor:	8	Lagenfaktor:	4
Palettenfaktor:	40	Palettenfaktor:	32

Albus WURSTSPEZIALITÄTEN	Produktspezifikation	Rev.-Stand: 06
Quelle: 7.2Prodspez.doc	7.2	Gültig ab: 01.03.06

2.4 Produktdaten

Art der Hülle: | Naturdarm ☐ | Kunstdarm ☐ | ohne ☒ | Kaliber: -
MHD ab Anlieferung: 40 Tage | Lagertemperatur: + 4 bis +7 °C

2.5 Zutatenliste

Zutaten in absteigender Reihenfolge:

Schweineschinken, Kochsalz, Zucker, Trockenglukose, Gewürze, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Natriumnitrit; Tannenholzrauch. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

3. Analytische Anforderungen:

Leitsatz-Ziffer: 2.2.2.1.

3.1 Chemische / physikalische Parameter:

	Sollwert	Istwert (Ø)
Natriumnitritgehalt	max. 50 mg/kg	13 mg/kg
Natriumnitratgehalt	max. 250 mg/kg	60 mg/kg
Verhältnis Wasser/Eiweiß	2,2:1	2,0:1
aW-Wert	< 0,95	0,91

3.2. Brennwertangaben

	Angabe in g / 100 g
Brennwert	1147 kJ/ 276 kcal
Fett	19,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,5 g
Kohlehydrate	0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	24,5 g
Kochsalz	4,8 g

3.3 Mikrobiologische Parameter: (Analysemmethode nach § 64 LFGB)

	Grenzwert (Ende MHD)
Enterobacteriaceae	< 1,0 x 10 ³ KBE/g
E. Coli	< 1,0 x 10 ² KBE/g
Koagulase pos. Staphylokokken	< 1,0 x 10 ⁴ KBE/g
Salmonellen	neg. in 25 g
List. monocytogenes	< 1,0 x 10 ² KBE/g

 WURSTSPEZIALITÄTEN	Produktspezifikation	Rev.-Stand: 06
Quelle: 7.2Prodspez.doc	7.2	Gültig ab: 01.03.06

3.4 Allergieangaben:			
	+/-		+/-
Milcheiweiß und Milcherzeugnisse	-	Hülsenfrüchte und Nebenerzeugnisse	-
Laktose	-	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	-
Ei und Eierzeugnisse	-	Sesamöl	-
Sojaeiweiß und Sojaerzeugnisse	-	Nüsse und Nussöle	-
Sojaöl (aus Extrakt)	-	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-
Gluten und glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse	-	Erdnussöl	-
Weizen	-	Glutaminat	-
Roggen	-	Sulfit (E220 – E227)	-
Rindfleisch und Rindfleischerzeugnisse	-	Koriander	-
Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnisse	+	Sellerie	-
Hühnerfleisch und Hühnerfleischerzeugnisse	-	Karotte	-
Fisch und Fischerzeugnisse	-	Lupine	-
Schalen- und Muscheltiere	-	Senf	-
Kakao	-	Weichtiere (Mollusken)	-
Kennzeichnung: + genannter Stoff ist als Zutat enthalten - laut Rezeptur ist genannter Stoff nicht enthalten			

Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, Schwankungen sind aufgrund des Einsatzes von natürlichen Rohstoffen nicht auszuschließen. Trotz sehr sorgfältig strukturierter Produktionsabläufe können wir, durch den Einsatz von Gewürzen, das Vorhandensein allergener Spuren nicht ausschließen. Darüber hinaus können durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen auftreten, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen.

Hechingen, 14. Januar 2025

Ort, Datum

Heiko Stifel

Unterschrift

Erstellt von QS/QMB:	Fachbereich: QMB	Freigabe: GF
Heiko Stifel	Heiko Stifel	Josef Albus