

 WURSTSPEZIALITÄTEN	Produktspezifikation	Rev.-Stand: 07
Quelle: 7.2Prodspez.doc	7.2	Gültig ab: 10:06:07

1. Angaben zum Lieferanten

Adresse:	Josef Albus Fleisch + Wurst GmbH + Co. KG Lotzenäcker 16 72379 Hechingen	EG-Nummer:	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:	Hinterkochschinken	Produktgruppe:	Kochpökelware
Artikel - Nr.:	15555	Qualitätsstufe:	Normal

2.1 Produktbeschreibung

Aussehen:	zartrosafarbener Hinterschinken
Geruch:	fleischig, würzig
Geschmack:	fleischig, würzig
Konsistenz:	schnittfest
Bemerkungen:	min. 19% Fleischiweiß im fettfreien Anteil

2.2 Stückware

Stückgröße:	-
Stückgewicht:	500 g

Geschnittene Ware

Scheibenanzahl:	20
Scheibengewicht:	ca. 25 g
gefächert / gestapelt:	gefächert

2.3 Verpackungsdaten

Vertriebsform:		SB ☒	Bedienungsware ☐
Verpackungsform:		Aromaschutz ☒	Vacuum ☐
Stückgewicht:	500 g	Tara Verpackung:	16 g
Oberfolie:	PET/PE	Maße Verpackung:	200 x 165 x 35 mm
Unterfolie:	APET/PE-PEEL	EAN-Code:	4002123155557
Stk. / Karton:	8	Stk. / Kiste:	24
Tara Karton:	170 g	Tara Kiste:	2000 g
Abmessungen Karton	390 x 177 x 164 mm	Abmessungen Kiste:	600 x 380 x 180 mm
Lagenfaktor:	12	Lagenfaktor:	4
Palettenfaktor:	60	Palettenfaktor:	32

Albus WURSTSPEZIALITÄTEN	Produktspezifikation	Rev.-Stand: 07
Quelle: 7.2Prodspez.doc	7.2	Gültig ab: 10:06:07

2.4 Produktdaten

Art der Hülle: | Naturdarm ☐ | Kunstdarm ☐ | ohne ☒ | Kaliber: 130
MHD ab Anlieferung: 18 Tage | Lagertemperatur: +4 bis +7°C

2.5 Zutatenliste

Zutaten in absteigender Reihenfolge:

Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Glucosesirup, Stabilisator: Diphosphate; Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

3. Analytische Anforderungen:

Leitsatz-Ziffer: 2.3.1.2./2.3.2.

3.1 Chemische / physikalische Parameter:

	Sollwert	Istwert (Ø)
Fleischeiweiß im fettfreien Anteil	min. 19 %	20 %
BEFFE im Fleischeiweiß	min. 90 %	96 %
Wasser/Eiweiß - Verhältnis	-	3,8

3.2. Brennwertangaben

	Angabe in g / 100 g
Brennwert	427 kJ / 101 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlehydrate	0,6 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	19,2 g
Salz	2,5 g

3.3 Mikrobiologische Parameter: (Analysemmethode nach § 64 LFGB)

	Grenzwert (Ende MHD)
Aerobe mesophile Kolonienzahl	< 5,0 x 10 ⁶ KBE/g
Enterobacteriaceae	< 1,0 x 10 ⁴ KBE/g
E. Coli	< 1,0 x 10 ² KBE/g
Milchsäurebakterien	< 5,0 x 10 ⁶ KBE/g
Hefen / Schimmelpilze	< 1,0 x 10 ⁴ KBE/g
koagulase-pos. Staphylokokken	< 1,0 x 10 ² KBE/g
Salmonellen	neg. in 25 g
List. monocytogenes	< 1,0 x 10 ² KBE/g

 WURSTSPEZIALITÄTEN	Produktspezifikation	Rev.-Stand: 07
Quelle: 7.2Prodspez.doc	7.2	Gültig ab: 10:06:07

3.2 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 oder genannter Stoff kann enthalten sein (Carry Over)
- 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 an Gewürzen, das Vorhandensein von allergenen Spuren nicht ausschließen. Darüber hinaus können durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen auftreten, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen.

Hechingen, 28. März 2025

Ort, Datum

Heiko Stifel

Unterschrift

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