

 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 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:	Fleischwurst in Streifen	Produktgruppe:	Brühwurst
Artikel - Nr.:	11135	Qualitätsstufe:	Spitzenqualität

2.1 Produktbeschreibung

Aussehen:	fein zerkleinerte, umgerötete Brühwurst in Streifen geschnitten
Geruch:	fleischig, würzig
Geschmack:	fleischig, würzig
Konsistenz:	schnittfest
Bemerkungen:	Streifenmaß: ca. 5 mm x ca. 3 mm x ca. 130 mm

2.2 Stückware

Stückgröße:	
Stückgewicht:	1000 g

Geschnittene Ware

Scheibenanzahl:	
Scheibengewicht:	
gefächert / gestapelt:	

2.3 Verpackungsdaten

Vertriebsform:		SB ☒	Bedienungsware ☐
Verpackungsform:		Aromaschutz ☒	Vacuum ☐
Stückgewicht:	1000 g	Verpackungsmaß:	330 x 190 x 40 mm
Oberfolie:	PET/PE -EVOH	Unterfolie:	APET/PE weiß
Tara Verpackung:	32 g	EAN-Code:	4002123111355
Stk. / Karton:	7	Stk. / Kiste:	9
Tara Karton:	404	Tara Kiste:	2000 g
Abmessungen Karton	380 x 280 x 220	Abmessungen Kiste:	600 x 400 x 200 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: ohne
MHD ab Anlieferung: 18 Tage | Lagertemperatur: +4 bis +7°C °C

2.5 Zutatenliste

Zutaten in absteigender Reihenfolge:

Schweinefleisch (80%), Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Zucker, Dextrose, Gewürze, Aroma, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Stabilisator: Diphosphate. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

3. Analytische Anforderungen:

Leitsatz-Ziffer: 2.4.2.2.2 / 1.4.7

3.1 Chemische / physikalische Parameter:

	Sollwert	Istwert (Ø)
BEFFE	min. 8,8 %	10,2 %
BEFFE im Fleischeiweiß	min. 80 %	83,1 %
Wasser/Eiweiß - Verhältnis	max. 5,5	4,9
Fett/Eiweiß - Verhältnis	max. 3,2	2,0

3.2. Brennwertangaben

	Angabe in g / 100 g
Brennwert	1139 kJ / 275 kcal
Fett	24,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	10,5 g
Kohlehydrate	0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	12,2 g
Salz	2,0 g
Natrium	0,8 g

3.3 Mikrobiologische Parameter: (Analysemmethode nach § 64 LFGB)

	Grenzwert (Ende MHD)
Aerobe GKZ	< 5,0 x 10 ⁶ KBE/g
Enterobacteriaceae	< 1,0 x 10 ⁴ KBE/g
E. Coli	< 1,0 x 10 ² KBE/g
Hefen	< 1,0 x 10 ⁴ KBE/g
Schimmelpilze	< 1,0 x 10 ³ KBE/g
Säurebildner	< 5,0 x 10 ⁶ 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 an Gewürzen, das Vorhandensein von allergenen Spuren nicht ausschließen. Darüber hinaus können durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen auftreten, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen.

Heiko Stifel

Hechingen, 14. Januar 2025

Ort, Datum

Unterschrift

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