

 WURSTSPEZIALITÄTEN	Produktspezifikation	Rev.-Stand: 07
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:	Bauchspeck geräuchert gewürfelt	Produktgruppe:	Rohpökelfware
Artikel - Nr.:	16875	Qualitätsstufe:	Spitzenqualität

2.1 Produktbeschreibung	
Aussehen:	Schweinebauch, umgerötete mit Fettauflage goldbraun geräuchert
Geruch:	fleischig, würzig, mildes Raucharoma
Geschmack:	fleischig, würzig, mildes Raucharoma
Konsistenz:	schnittfest
Bemerkungen:	in Würfel geschnitten, ca. 5 x 5 mm; kühl und trocken lagern Vor dem Verzehr durcherhitzen

2.2 Stückware		Geschnittene Ware	
Stückgröße:		Scheibenzahl:	
Stückgewicht:	1,0 kg	Scheibengewicht:	
		gefächert / gestapelt:	

2.3 Verpackungsdaten			
Vertriebsform:		SB ☐	Bedienungsware ☒
Verpackungsform:		Aromaschutz ☐	Vakuum ☒
Stückgewicht:	1,0 kg	Tara Verpackung:	9 g
Oberfolie:	PET/PE	Verpackungsmaße:	200 x 160 x 50 mm
Unterfolie:	PA/PE	EAN-Code:	4002123168755
Stk. / Karton:	10	Stk. / Kiste:	16
Tara Karton:	404 g	Tara Kiste:	2000 g
Abmessungen Karton	380 x 280 x 220 mm	Abmessungen Kiste:	600 x 380 x 180 mm
Lagenfaktor:	8	Lagenfaktor:	4
Palettenfaktor:	32	Palettenfaktor:	32

 WURSTSPEZIALITÄTEN	Produktspezifikation	Rev.-Stand: 07
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: 28 Tage | Lagertemperatur: +4 bis +7°C °C

2.5 Zutatenliste

Zutaten in absteigender Reihenfolge:

Schweinebauch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit (E250)), Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat (E316); Stabilisator: Diphosphate (E450); Rauch.

3. Analytische Anforderungen:

Leitsatz-Ziffer: 2.2.

3.1 Chemische / physikalische Parameter:

	Sollwert	Istwert (Ø)
Wasser/Eiweiß - Verhältnis	k. A.	3,1
Fett/Eiweiß - Verhältnis	k. A.	2,2

3.2. Brennwertangaben

	Angabe in g / 100 g
Brennwert	1036 kJ / 250 kcal
Fett	20,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,4 g
Kohlehydrate	0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	16,4 g
Salz	4,6 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 positive Staphylok.	< 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: 07
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.

Hechingen, 14. Januar 2025

Ort, Datum

Heiko Stifel

Unterschrift

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