

 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:	Bacon geschnitten – Bauchspeck geräuchert in Scheiben	Produktgruppe:	Rohpökelfware
Artikel - Nr.:	16856	Qualitätsstufe:	Normal

2.1 Produktbeschreibung

Aussehen:	Schweinebauch, umgerötet mit Fettauflage
Geruch:	fleischig, würzig, leichte Rauchnote
Geschmack:	fleischig, würzig, leichte Rauchnote
Konsistenz:	schnittfest
Bemerkungen:	Scheibendicke ca. 1,5 mm Vor dem Verzehr durcherhitzen

2.2 Stückware

Stückgröße:	
Stückgewicht:	ca. 1,0 kg

Geschnittene Ware

Scheibenanzahl:	ca. 56
Scheibengewicht:	ca. 18 g
gefächert / gestapelt:	gefächert

2.3 Verpackungsdaten

Vertriebsform:		SB ☐	Bedienungsware ☒
Verpackungsform:		Aromaschutz ☒	Vakuum ☐
Stückgewicht:	ca. 1,0 kg	Tara Verpackung:	24 g
Oberfolie:	PET / PE	Abmessung Verp.:	260 x 180 x 50 mm
Unterfolie:	APET / PE-PEEL	EAN-Code:	2816856...
kg / Karton:	8 kg	kg / Kiste:	12 kg
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: 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: 24 Tage | Lagertemperatur: +4 bis +7 °C

2.5 Zutatenliste

Zutaten in absteigender Reihenfolge:

Schweinebauch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit (E250)), Dextrose, Antioxidationsmittel: Natrium -Iso -Ascorbat (E316); Stabilisator: Diphosphate (E450); Rauch.
Unter Schutzatmosphäre verpackt.

3. Analytische Anforderungen:

Leitsatz-Ziffer: 2.2.

3.1 Chemische / physikalische Parameter:

	Sollwert	Istwert (Ø)
Wasser/Eiweiß - Verhältnis	k. A.	3,4
Fett/Eiweiß - Verhältnis	k. A.	2,3

3.2. Brennwertangaben

	Angabe in g / 100 g
Brennwert	1300 kJ / 314 kcal
Fett	28,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,0 g
Kohlehydrate	0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	15,0 g
Salz	3,1 g

3.3 Mikrobiologische Parameter: (Analysemmethode nach § 64 LFGB)

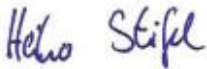
	Grenzwert (Ende MHD)
Enterobacteriaceae	< 1,0 x 10 ³ KBE/g
E. Coli	< 1,0 x 10 ² KBE/g
Koagulase positive Staphylok.	< 1,0 x 10 ⁴ KBE/g
Salmonellen	neg. in 25 g
List. monocytogenes	< 1,0 x 10 ² KBE/g

	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


Unterschrift

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