

 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:	Champignonpastete	Produktgruppe:	Brühwurstpastete
Artikel - Nr.:	11770	Qualitätsstufe:	Spitzenqualität

2.1 Produktbeschreibung

Aussehen:	fein zerkleinertes, umgerötetes Brühwurstbrät in Vierkantform mit ganzen Champignonköpfen
Geruch:	fleischig, würzig
Geschmack:	fleischig, würzig
Konsistenz:	schnittfest
Bemerkungen:	

2.2 Stückware

Stückgröße:	
Stückgewicht:	500 g

Geschnittene Ware

Scheibenanzahl:	ca. 28
Scheibengewicht:	ca. 18 g
gefächert / gestapelt:	gefächert

2.3 Verpackungsdaten

Vertriebsform:		SB ☒	Bedienungsware ☐
Verpackungsform:		Aromaschutz ☒	Vakuum ☐
Stückgewicht:	500 g	EAN-Code:	4002123117708
Oberfolie:	PET / PE	Unterfolie:	APET / PE – PEEL
Tara Verpackung:	16 g	Verpackungsmaße:	260 x 125 x 40 mm
Stk. / Karton:	8	Stk. / Kiste:	24
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:	56	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: 18 Tage | Lagertemperatur: + 4 bis +7°C °C

2.5 Zutatenliste

Zutaten in absteigender Reihenfolge:

Schweinefleisch (70%), Champignon (20%), Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisator: Diphosphate (E450), Natrium-Carboxymethylcellulose (E466); Glucosesirup, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (E300); Säuerungsmittel: Zitronensäure (E330). Unter Schutzatmosphäre verpackt.

3. Analytische Anforderungen:

Leitsatz-Ziffer: 2.4.2.2.4

3.1 Chemische / physikalische Parameter:

	Sollwert	Istwert (Ø)
BEFFE	mind. 8,5 %	9,2 %
BEFFE im Fleischeiweiß	mind. 82 %	83,6 %
Wasser/Eiweiß - Verhältnis	max. 5,5	5,4
Fett/Eiweiß - Verhältnis	max. 3,2	2,4

3.2. Brennwertangaben

	Angabe in g / 100 g
Brennwert	963 kJ / 233 kcal
Fett	20,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g
Kohlehydrate	0,8 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	11,0 g
Salz	1,9 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
Clostridium perfringens	< 1,0 x 10 ³ KBE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken	< 1,0 x 10 ² KBE/g
Milchsäurebildner	< 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	-
Sojaweiß und Sojaerzeugnisse	-	Nüsse und Nussöle	-
Sojaöl (aus Extrakt)	-	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-
Gluten und glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse	-	Erdnussöl	-
Weizen	-	Glutaminat	-
Roggen	-	Sulfit (E220 – E227)	< 10 ppm
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