

Henkelmann GmbH & Co. KG  
 Wetterweg 2  
 34471 Volkmarsen  
 Tel.: +49 5693 689 0  
 Fax: +49 5693 689-139  
 www.henkelmann.de  
 qm@henkelmann.de



## Produktspezifikationen

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Artikel:</b> | <b>805076</b> |
|-----------------|---------------|

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Bezeichnung:</b> | <b>Bayerischer Leberkäs fein</b><br>in der Form gebacken |
|---------------------|--|

|  |   |
|--|---|
| Inverkehrbringer:<br>Veterinärkontrollzeichen: | Henkelmann GmbH & Co. KG, Wetterweg 2, 34471 Volkmarsen<br>DE EV 309 EG |
|--|---|

### Artikelinformationen:

|  |   |                           |
|--|---|---------------------------|
| Produktgruppe: Brühwurst   | Leitsatzziffer: 2.4.2.2.2   | Zolltarifnummer: 16010099 |
| Zutaten: Schweinefleisch (80 %), Speck, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Dextrose, Stabilisator: Diphosphate; Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Buchenholzrauch. |   |                           |
| Kaliber:   | Kal.130/135   |                           |
| Verpackung:  | vakuum verpackt   |                           |
| Sortiment bestehend aus:   | -   |                           |
| Verzehrhinweis:  | Das Produkt ist verzehrfertig und für alle Verbrauchergruppen geeignet. |                           |
| Kühlhinweis:   | Ungeöffnet bei max. +7 °C gekühlt mindestens haltbar bis:               |                           |
| Restlaufzeit:  | 28 Tage   |                           |

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

| Verwendete Zusatzstoffe | Klassenbezeichnung   | Kennzeichnung für lose Ware |
|-------------------------|----------------------|-----------------------------|
| E 450 - Diphosphate     | Stabilisator         | mit Phosphat                |
| E 301 - Natriumascorbat | Antioxidationsmittel | mit Antioxidationsmittel    |
| E 250 - Natriumnitrit   | Konservierungsstoff  | mit Konservierungsstoff     |

### Nährwertangaben - 100g Fertigerzeugnis erhalten durchschnittlich:

|                               | pro 100g   | pro Portion (25g) | GDA in % pro Portion |
|-------------------------------|------------|-------------------|----------------------|
| Brennwert KJ (kcal)           | 1105 (267) | 276 (67)          | 3                    |
| Fett                          | 24 g       | 6,0 g             | 9                    |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 9,9 g      | 2,5 g             | 12                   |
| Kohlenhydrate                 | < 0,5 g    | < 0,5 g           | < 1                  |
| - davon Zucker                | < 0,5 g    | < 0,5 g           | < 1                  |
| Ballaststoffe                 | < 0,5 g    | < 0,5 g           |                      |
| Eiweiß                        | 12 g       | 3,0 g             | 6                    |
| Kochsalz                      | 2,1 g      | 0,50 g            | 9                    |
| Natrium                       | 0,88 g     | 0,22 g            | 9                    |

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Artikel:</b> | <b>805076</b> |
|-----------------|---------------|

| Angaben für Allergiker:                 |   |   |
|---|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide (Erzeugnisse)   |   | Sesamsamen und Sesamerzeugnisse                   |
| Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse |   | Sulfite in einer Konzentration von mind. 10 mg/kg |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse         |   | Krebstiere und Krebserzeugnisse                   |
| Soja und Sojaerzeugnisse                |   | Fisch und Fischerzeugnisse                        |
| Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)    |   | Sellerie und Sellerieerzeugnisse                  |
| Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse     |   | Senf und Senferzeugnisse                          |
| Eier und Eierzeugnisse                  |   | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse       |
| Ohne Zugabe von Allergenen              | X |   |

| Mikrobiologischer Toleranzwert (KbE pro Gramm): |                     |                     |
|---|---------------------|---------------------|
|   | Richtwert           | Warnwert            |
| <b>Aerobe mesophile Koloniezahl</b>             | 5 x 10 <sup>6</sup> | -                   |
| <b>Enterobacteriaceae</b>                       | 1 x 10 <sup>3</sup> | 1 x 10 <sup>4</sup> |
| <b>Milchsäurebakterien</b>                      | 5 x 10 <sup>6</sup> | -                   |
| <b>Listeria monocytogenes</b>                   | -                   | 1 x 10 <sup>2</sup> |
| <b>Salmonella (in 25 g)</b>                     | -                   | -                   |
| <b>Koagulase-positive Staphylokokken</b>        | 1 x 10 <sup>1</sup> | 1 x 10 <sup>2</sup> |
| <b>Escherichia coli</b>                         | 1 x 10 <sup>1</sup> | 1 x 10 <sup>2</sup> |
| <b>Hefen</b>                                    | 1 x 10 <sup>4</sup> | -                   |
| <b>Sporen sulfitreduzierender Clostridien</b>   | -                   | -                   |

| Logistische Daten / Versandeinheit        |                 |                 |                 |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|   | Verkaufseinheit | Karton          | Satte           |
| <b>egalisiert:</b>                        | Nein            |                 |                 |
| <b>Inhalt:</b>                            | ca.2kg          | 2               | 9               |
| <b>Packungsinhalt:</b>                    | 1 Stück         | -               | -               |
| <b>Maße: (L/B/H) in mm:</b>               | 240 x 200 x 110 | 395 x 266 x 115 | 600 x 400 x 200 |
| <b>Gewicht brutto:</b>                    | 2,014 kg        | 4,227 kg        | 20,126 kg       |
| <b>Anzahl Versandeinheit pro Lage:</b>    | -               | 9               | 4               |
| <b>Anzahl Versandeinheit pro Palette:</b> | -               | 81              | 24              |
| <b>Palettenhöhe:</b>                      | -               | 119 cm          | 135 cm          |
| <b>EAN:</b>                               | 4062208050764   | 4062208805180   | 4062208805197   |

| Image Text:   |
|---|
| in der Form gebacken, mit Service-Anschnitt, vacuumverpackt, ohne Zugabe von Laktose, Gluten, Farbstoff, Geschmacksverstärker, Emulgatoren, chemisch modifizierte Stärke und Milcheiweiß. |

| GVO (gentechnisch veränderte Organismen) Kennzeichnung:  |
|--|
| Gemäß der EG-Verordnungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003 keine Kennzeichnungspflicht erforderlich |

| FIAP EG Zusatzstoffpaket und REACH VO:  |
|---|
| Gemäß den EG-Verordnungen Nr. 1331/2008; 1333/2008; 1334/2008, sowie 1907/2006 sind unsere Produkte und Primärverpackungen gekennzeichnet, bzw. unterliegen keiner Kennzeichnungspflicht. |

Ansprechpartner Qualitätssicherung: Manuela Franke

Tel.: +49 5693 689-158

Fax: +49 5693 689-139

E-Mail: manuela.franke@henkelmann.de

Datum: Dezember 2022

Unterschrift: (dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig)