



|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Artikel:</b> | <b>805683</b> |
|-----------------|---------------|

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Bezeichnung:</b> | <b>Delikatess<br/>Wildschweinpastete imitiert</b><br>ofengebacken und heißgeräuchert |
|---------------------|--|

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

| Artikelinformationen: |  |  |
|-----------------------|--|--|
|-----------------------|--|--|

|  |   |                           |
|--|---|---------------------------|
| Produktgruppe: Brühwurst   | Leitsatzziffer: 2.4.2.4.2   | Zolltarifnummer: 16010099 |
| Zutaten: Schweinefleisch (82 %), Speck, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Dextrose, Stabilisator: Diphosphate;<br>Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Buchenholzrauch. |   |                           |
| Kaliber:   | Kal.120/125   |                           |
| Verpackung:  | aromaschutzverpackt in der wiederverschließbaren Frischebox             |                           |
| Sortiment bestehend aus:   | -   |                           |
| Verzehrhinweis:  | Das Produkt ist verzehrfertig und für alle Verbrauchergruppen geeignet. |                           |
| Kühlhinweis:   | Ungeöffnet bei max. +7 °C gekühlt mindestens haltbar bis:               |                           |
| Restlaufzeit:  | 21 Tage   |                           |

| Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: |  |  |
|--|--|--|
|--|--|--|

| Verwendete Zusatzstoffe | Klassenbezeichnung   | Kennzeichnung für lose Ware |
|-------------------------|----------------------|-----------------------------|
| E 300 - Ascorbinsäure   | Antioxidationsmittel | mit Antioxidationsmittel    |
| E 301 - Natriumascorbat | Antioxidationsmittel | mit Antioxidationsmittel    |
| E 250 - Natriumnitrit   | Konservierungsstoff  | mit Konservierungsstoff     |
| E 450 - Diphosphate     | Stabilisator         | mit Phosphat                |

| Nährwertangaben - 100g Fertigerzeugnis erhalten durchschnittlich: |  |  |  |
|---|--|--|--|
|---|--|--|--|

|                               | pro 100g  | pro Portion (18g) | GDA in % pro Portion |
|-------------------------------|-----------|-------------------|----------------------|
| Brennwert KJ (kcal)           | 843 (203) | 151 (36)          | 2                    |
| Fett                          | 16 g      | 2,9 g             | 4                    |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 6,6 g     | 1,2 g             | 6                    |
| 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                        | 14 g      | 2,5 g             | 5                    |
| Kochsalz                      | 2,5 g     | 0,45 g            | 7                    |
| Natrium                       | 1,0 g     | 0,18 g            | 7                    |

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

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Artikel:</b> | <b>805683</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): |                     |                     |
|---|---------------------|---------------------|
|   | <b>Richtwert</b>    | <b>Warnwert</b>     |
| <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        |                        |                 |                 |
|---|------------------------|-----------------|-----------------|
|   | <b>Verkaufseinheit</b> | <b>Karton</b>   | <b>Satte</b>    |
| <b>egalisiert:</b>                        | Ja                     |                 |                 |
| <b>Inhalt:</b>                            | 500g                   | 6               | 15              |
| <b>Packungsinhalt:</b>                    | 28 Scheiben            | -               | -               |
| <b>Maße: (L/B/H) in mm:</b>               | 240 x 200 x 35         | 395 x 266 x 115 | 600 x 400 x 200 |
| <b>Gewicht brutto:</b>                    | 0,531 kg               | 3,386 kg        | 9,965 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>                               | 4062208056834          | 4062208804534   | 4062208804541   |

| Image Text:   |
|---|
| ofengebacken und heißgeräuchert, geschnitten, gefächert und aromaschutzverpackt in der wiederverschließbaren Frischebox, 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: August 2024  
 Unterschrift: (dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig)