

Produktspezifikation

| | |
|-----------------|---------------|
| Artikel: | 817083 |
|-----------------|---------------|

| | |
|---------------------|--------------------------------------|
| Bezeichnung: | Jagdwurst Norddeutsche Art |
|---------------------|--------------------------------------|

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

| Artikelinformationen: | | |
|--|--|---------------------------|
| Produktgruppe: Brühwurst | Leitsatzziffer: 2.4.2.3.2 | Zolltarifnummer: 16010099 |
| Zutaten: Schweinefleisch (83 %), Speck, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Gewürze (enthalten SENF), Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: Natriumnitrit. | | |
| Kaliber: | Kal.100/105 | |
| Verpackung: | aromaschutzverpackt in der Frischebox | |
| Sortiment bestehend aus: | - | |
| Verzehrhinweis: | Das Produkt ist nicht geeignet bei Unverträglichkeit auf Senf und Senferzeugnisse. | |
| Kühlhinweis: | Ungeöffnet bei max. +7 °C gekühlt mindestens haltbar bis: | |
| Restlaufzeit: | 21 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 (15g) | GDA in % pro Portion |
| Brennwert KJ (kcal) | 1130 (273) | 166 (40) | 2 |
| Fett | 24 g | 3,5 g | 5 |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 9,1 g | 1,3 g | 7 |
| Kohlenhydrate | 1,0 g | < 0,5 g | < 1 |
| - davon Zucker | < 0,5 g | < 0,5 g | < 1 |
| Ballaststoffe | < 0,5 g | < 0,5 g | |
| Eiweiß | 13 g | 1,9 g | 4 |
| Kochsalz | 2,3 g | 0,34 g | 6 |
| Natrium | 0,96 g | 0,14 g | 6 |

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

| | |
|-----------------|---------------|
| Artikel: | 817083 |
|-----------------|---------------|

| 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 | X |
| Eier und Eierzeugnisse | | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | |
| Ohne Zugabe von Allergenen | | | |

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

| Logistische Daten / Versandeinheit | | | |
|---|------------------------|-----------------|-----------------|
| | Verkaufseinheit | Karton | Satte |
| egalisiert: | Ja | | |
| Inhalt: | 500g | 6 | 18 |
| Packungsinhalt: | 34 Scheiben | - | - |
| Maße: (L/B/H) in mm: | 240 x 130 x 40 | 395 x 266 x 115 | 600 x 400 x 200 |
| Gewicht brutto: | 0,517 kg | 3,301 kg | 11,306 kg |
| Anzahl Versandeinheit pro Lage: | - | 9 | 4 |
| Anzahl Versandeinheit pro Palette: | - | 81 | 24 |
| Palettenhöhe: | - | 119 cm | 135 cm |
| EAN: | 4062208170837 | 4062208815301 | 4062208815318 |

| Image Text: |
|--|
| Norddeutsche Art, geschnitten, gefächert und aromaschutzverpackt in der 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)