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

Produktspezifikation

Artikel:	**817088**
Bezeichnung:	**Frühstücksfleisch in Gelee** schnittfeste Kochmettwurst in Gelee
Inverkehrbringer: Veterinärkontrollzeichen:	Henkelmann GmbH & Co. KG, Wetterweg 2, 34471 Volkmarsen DE EV 309 EG

Artikelinformationen:		
Produktgruppe: Brühwurst	Leitsatzziffer: 2.4.3.3.2	Zolltarifnummer: 16024930
Zutaten: Schweinefleisch (80 %), Speck, Trinkwasser, Schweinegelatine, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit.		
Kaliber:	Kal.90/95	
Verpackung:	aromaschutzverpackt in der 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 301 - Natriumascorbat	Antioxidationsmittel	mit Antioxidationsmittel
E 250 - Natriumnitrit	Konservierungsstoff	mit Konservierungsstoff

Nährwertangaben - 100g Fertigerzeugnis erhalten durchschnittlich:			
	pro 100g	**pro Portion (29g)**	**GDA in % pro Portion**
Brennwert KJ (kcal)	1070 (258)	315 (76)	4
Fett	22 g	6,5 g	9
- davon gesättigte Fettsäuren	8,5 g	2,5 g	13
Kohlenhydrate	0,8 g	< 0,5 g	< 1
- davon Zucker	0,7 g	< 0,5 g	< 1
Ballaststoffe	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiweiß	14 g	4,1 g	8
Kochsalz	2,2 g	0,70 g	11
Natrium	0,92 g	0,27 g	11
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).			

Artikel:	817088

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 Eiererzeugnisse		Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Ohne Zugabe von Allergenen	X		

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:	4062208170882	4062208822057	4062208815899

Image Text:

schnittfeste Kochmettwurst in Gelee, geschnitten, gefächert und aromaschutzverpackt in der Frischebox, ohne Zugabe von Geschmacksverstärker, Farbstoff, Aromastoffe, Laktose, Gluten, 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: T Hm - 09-2026
Unterschrift: (dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig)