



|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Artikel:</b> | <b>821042</b> |
|-----------------|---------------|

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Bezeichnung:</b> | <b>Delikatess<br/>Zungenrotwurst</b><br>mit zarten Zungen, herzhaft gewürzt |
|---------------------|---|

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

| Artikelinformationen:  |   |                           |
|--|---|---------------------------|
| Produktgruppe: Kochwurst   | Leitsatzziffer: 2.4.3.4.2   | Zolltarifnummer: 16010099 |
| Zutaten: Schweinezunge (45 %), Speck, Schweineschwartenspeck, Schweineblut, Schweinefleisch, Schweineleber, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Zucker, Dextrose, Emulgator: Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; natürliche Gewürzextrakte, 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 472 c - Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Emulgatoren         |                             |
| E 250 - Natriumnitrit  | Konservierungsstoff | mit Konservierungsstoff     |

| Nährwertangaben - 100g Fertigerzeugnis erhalten durchschnittlich: |            |                   |                      |
|---|------------|-------------------|----------------------|
|   | pro 100g   | pro Portion (25g) | GDA in % pro Portion |
| Brennwert KJ (kcal)   | 1238 (299) | 310 (75)          | 4                    |
| Fett  | 25 g       | 6,3 g             | 9                    |
| - davon gesättigte Fettsäuren                                     | 10 g       | 2,5 g             | 13                   |
| Kohlenhydrate   | 0,7 g      | < 0,5 g           | < 1                  |
| - davon Zucker  | 0,7 g      | < 0,5 g           | < 1                  |
| Ballaststoffe   | 1,5 g      | < 0,5 g           |                      |
| Eiweiß  | 17 g       | 4,3 g             | 9                    |
| Kochsalz  | 2,5 g      | 0,63 g            | 10                   |
| Natrium   | 1,0 g      | 0,25 g            | 10                   |

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

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Artikel:</b> | <b>821042</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>                            | 225g                   | 9              | 30              |
| <b>Packungsinhalt:</b>                    | 18 Scheiben            | -              | -               |
| <b>Maße: (L/B/H) in mm:</b>               | 240 x 130 x 20         | 395 x 266 x 75 | 600 x 400 x 200 |
| <b>Gewicht brutto:</b>                    | 0,233 kg               | 2,251 kg       | 8,99 kg         |
| <b>Anzahl Versandeinheit pro Lage:</b>    | -                      | 9              | 4               |
| <b>Anzahl Versandeinheit pro Palette:</b> | -                      | 99             | 24              |
| <b>Palettenhöhe:</b>                      | -                      | 98 cm          | 135 cm          |
| <b>EAN:</b>                               | 4062208210427          | 4062208836818  | 4062208837464   |

| Image Text:  |
|--|
| mit zarten Zungen, herzhaft gewürzt, geschnitten, gefächert und aromaschutzverpackt in der Frischebox, ohne Zugabe von Laktose, Gluten, Farbstoff, Geschmacksverstärker, Stabilisatoren, Antioxidantien, 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)