	FB 0166	Freigabe: QM	Seite 1 von 2
	Produktspezifikation	Erstellt am: 02.08.2021	Änd. Datum: 15.01.2023

Artikelbezeichnung: Frankfurter

Einordnung laut Lebensmittelcodex: Brätwurst 1.2.1. Sorte 1a)

Produktbeschreibung: Nur mageres, ausgesuchtes Schweine- und Rindfleisch aus heimischer, naturnaher, artgerechter Tierhaltung sind bei dieser Spezialität Wert bestimmend. Nach Familienrezept im Natursaitling und mit großer Sorgfalt hergestellt, werden die Würste schonend gebrüht und haben den unverkennbar knackigen Biss und lieblich würzigen Geschmack.

Product description:

Zutaten: 62% Schweine- und Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Stärke, Dextrose, Gewürze und Gewürzextrakte, Maltodextrin, Stabilisator: Di- und Triphosphate, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Aroma, Schafsaaitling, geräuchert und gekocht.

Ingredients:

Artikelnr.	Artikel-Bezeichnung	Gewicht	Verpackungsart	Verbraucher-einheit in cm Maße LxBxH	Tara g	Bestell-einheit	Bestelleinheit in cm Maße LxBxH	Anzahl der Produkte in E2 Kiste	Anzahl der EH in E2 Kiste
5003	Frankfurter 2 Paar	e 250g	Vac. Verp.	21x12x2	6	10Pkg	21x24x10	-	3

Artikelnr.	MHD	MHD Restlaufzeit	Verbraucher-EAN	Bestell-EAN	Instore Code	Zolltarifnummer
5003	28	21	9002792050035	9002792150032	-	

Verwendungszweck: Für alle Verbrauchergruppen geeignet.

Verzehrhinweis: Verzehrfertig. Wursthülle essbar.

Type of use:

Consumption advise:

Preparation advise:

Lagerbedingungen: gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C

Durchschnittsgehalt je 100g:

Energie (Brennwert):	1126kJ/272kcal
Fett	24g
davon gesättigte Fettsäuren	9,7g
Kohlenhydrate	3,0g
davon Zucker	0,7g
Eiweiß	11g
Salz	2,8g

Sensorische Parameter:

Brätwurst, gebrüht, Wursthülle gut anhaftend, beige transparent, Enden zusammengedreht

Aussehen: feines Brät im Darm

Farbe: Beige-rosa


Geruch: mild

Geschmack: knackig, leicht würzig, rundes Fleischaroma

Konsistenz: mittelfest

Mikrobiologische Grenzwerte (Ende Mindesthaltbarkeit):

Aer. Mes. Gesamtkeimzahl (KbE/g)	<1*10 ⁶
Enterobacteriaceae (KbE/g)	<1*10 ²
E. coli (KbE/g)	<1*10 ¹
Koagulase-positive Staphylokokken (KbE/g)	<1*10 ¹
Listeria monocytogenes (KbE/g)	<1*10 ¹
Salmonella spp.	Nicht nachweisbar in 10g
Lactobacillen (KbE/g)	<1*10 ⁶

	FB 0166	Freigabe: QM	Seite 2 von 2
	Produktspezifikation	Erstellt am: 02.08.2021	Änd. Datum: 15.01.2023

Chemische Analysenwerte (Codexvorgaben):

Kollagenwert	15 +/- 10 des Grenzwerts
Kollagenfreies Eiweiß in %	9,6 +/- 3 des Grenzwerts
Wasser: Gesamteiweiß	5,6 +/- 0,2
Fett: Gesamteiweiß	2,5 +/- 0,2
(Wasser+Fett): Eiweiß	7,6

Allergene:

	Ja/Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Krebstiere u. -erzeugnisse	Nein
Ei u. -erzeugnisse	Nein
Fisch u. -erzeugnisse	Nein
Erdnüsse u. -erzeugnisse	Nein
Soja u. -erzeugnisse	Nein
Milch u. -erzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	Nein
Sellerie u. -erzeugnisse	Nein
Senf u. -erzeugnisse	Nein
Sesamsamen u. -erzeugnisse	Nein
SO ₂ u. Sulfite [c > 10 mg/kg od. 10 mg/L als SO ₂]	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Rückverfolgbarkeit: Produktionsdatum am Clip eingestanzt, fortlaufende fünfstellige Chargennummer mittels Printer am Schmucketikett aufgedruckt oder mittels Handprinter auf Produkt aufgeklebt.

HACCP: HACCP-Plan zur Herstellung von wärmebehandelten Fleischerzeugnissen, Ablauf Brühwurst

	Ja/Nein
Hürdenkonzept	Ja
Erhitzungsprozess	Ja
Metalldetektion	Ja

Das Produkt, einschließlich Primärverpackung, entspricht den zum Zeitpunkt der Auslieferung geltenden österreichischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften. Gemäß den EG-VO 1829/2003 und 1830/2003 (Richtlinien zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens -und Futtermittel) ist das Produkt nicht deklarationspflichtig.