

	FB 0166	Freigabe: QM	Seite 1 von 2
	<b>Produktspezifikation</b>	Erstellt am: 02.08.2021	Änd. Datum: 02.08.2021

## Artikelbezeichnung: Feine Extrawurst

**Einordnung laut Lebensmittelcodex:** Brätwurst 1.2.1. Sorte 1b) Extrawurst in Stangen

**Produktbeschreibung:** Nur bestes, österreichisches Rind- und Schweinefleisch darf in die Frieress Extrawurst. Die delikate Gewürzmischung, überliefert über fünf Generationen, ist ein gut gehütetes Familiengeheimnis. Der besonders hohe Rindfleischanteil und die traditionelle Rezeptur verleihen Österreichs feinsten Extrawurst ihren erstklassigen Geschmack: zartwürzig, frisch und fein saftig im Biss. Der Wurstklassiker für jung und alt!!

### Product description:

**Zutaten:** 62% Schweine- und Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Stärke, Dextrose, Gewürze und Gewürzextrakte, Zucker, Stabilisator: Di- und Polyphosphate, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Farbstoff: Echtes Karmin, Würze, Aroma, gekocht.

### Ingredients:

Artikelnr.	Artikel-Bezeichnung	Gewicht	Verpackungsart	Verbrauchereinheit 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
6001	*Extrawurst geschnitten	e 100g	ASP in Schale	22x13,5x1,5	12,8	5Pkg	22x13,5x8	-	12

Artikelnr.	MHD	MHD Restlaufzeit	Verbraucher-EAN	Bestell-EAN	Instore Code	Zolltarifnummer
6001	21	16	9002792060010	9002792560015	-	

**Verwendungszweck:** Für alle Verbrauchergruppen geeignet.

**Verzehrhinweis:** Verzehrfertig. \*Nach dem Öffnen ehe baldigst verbrauchen.

**Type of use:**

**Consumtion advise:**

**Preparation advise:**

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

**\*Lagerbedingungen (Slicerware):** gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C

### Durchschnittsgehalt je 100g:

Energie (Brennwert):	1161kJ/281kcal
Fett	26,9g
davon gesättigte Fettsäuren	11,1g
Kohlenhydrate	<0,5g
davon Zucker	0,2g
Eiweiß	9,6g
Salz	2,4g

### Sensorische Parameter:

Aussehen: feine Brätwurst im Kunstdarm

Farbe: Beige-rosa

Geruch: mild

Geschmack: mild, rundes Fleischaroma

Konsistenz: mittelfest

	FB 0166	Freigabe: QM	Seite 2 von 2
	<b>Produktspezifikation</b>		Erstellt am: 02.08.2021

**Mikrobiologische Grenzwerte (Ende Mindesthaltbarkeit):**

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

**Chemische Analysenwerte (Codexvorgaben):**

Kollagenwert	18 +/- 1,8 des Grenzwerts
Kollagenfreies Eiweiß in %	8,2 +/- 3 des Grenzwerts
Wasser: Gesamteiweiß	6,5 +/- 0,2
Fett: Gesamteiweiß	2,7 +/- 0,2
(Wasser + Fett): Gesamteiweiß	8,7
Pflanzl. Stärke in Kartoffelstärke in %	2

**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 <sub>2</sub> u. Sulfite [c > 10 mg/kg od. 10 mg/L als SO <sub>2</sub> ]	Nein
Lupinen 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.