



Rudolf Frierss & Söhne Ges.m.b.H.
Fleisch- und Wurstspezialitäten
Gewerbezeile 4, A-9500 Villach

T: 0043(0)4242/30 40-0, F: 3040-21
e-mail: office@frierss.at
Internet: www.frierss.at

FB 0166 Produktspezifikation

Artikelbezeichnung: Gailtaler Rohwurst

Einordnung laut Lebensmittelcodex: 1.2.6.1.2. Rohwürste ohne Belag

Produktbeschreibung: Diese regionale Spezialität fertigen die erfahrenen Salamimeister bei Frierss nach Gailtaler Tradition, handwerklich aus 100% heimischen, besonders mageren Rind- und Schweinefleisch. Die besondere Gewürznote entstammt einer traditionellen Gailtaler Familienrezeptur. Sorgfältig über Buchenholz und Wacholderbeeren geräuchert, reift die Gailtaler Rohwurst 10 Wochen in klarer Bergluft. Ihr erstklassiges Schnittbild mit besonders geringem Fettanteil und ihr ausgewogen würziger Geschmack überzeugt Kenner und Genießer.

Zutaten: 146g Schweine- und Rindfleisch für 100g Rohwurst, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze und Gewürzextrakte, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, geräuchert und getrocknet.

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
6188	*Gailtaler Rohwurst geschnitten	e 100g	ASP in Schale	22x13,5x1,5	13,5	5Pkg	22x13,5x8	60	12

Artikelnr.	MHD	MHD Restlaufzeit	Verbraucher-EAN	Bestell-EAN	Instore Code	Zolltarifnummer
6188	42	37	9002792061888	9002792561883		16010091

Verwendungszweck: Sensible Verbrauchergruppen (empfindliche Verbraucher, Schwangere ecc.) müssen berücksichtigt werden.

Verzehrhinweis: Verzehrfertig. *Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

*2 Würsthülle nicht essbar.

Lagerbedingungen: ungekühlt lagern bis +22°C

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

Durchschnittsgehalt je 100g:

Energie (Brennwert):	1539kJ/371kcal
Fett	29,1g
davon gesättigte Fettsäuren	12,2g
Kohlenhydrate	2,3g
davon Zucker	0,5g
Eiweiß	24,9g
Salz	3,8g



Rudolf Frierss & Söhne Ges.m.b.H.
Fleisch- und Wurstspezialitäten
Gewerbezeile 4, A-9500 Villach

T: 0043(0)4242/30 40-0, F: 3040-21
e-mail: office@frierss.at
Internet: www.frierss.at

Sensorische Parameter:

Rohwurst getrocknet und geräuchert, Wursthülle gut anhaftend, an den Enden verschlossen mit Metallklammern
Aussehen: Fleisch pökelrot, mäßig, Fett weiß
Farbe: dunkelbräunlich-rot
Geschmack: würziges Fleischaroma
Konsistenz: mittelfest

Mikrobiologische Grenzwerte (Ende Mindesthaltbarkeit):

Enterobacteriaceae (KbE/g)	<1*10 ²
E. coli (KbE/g)	<1*10 ¹
Koagulase-positive Staphylokokken (KbE/g)	<1*10 ³
Listeria monocytogenes (KbE/g)	<1*10 ²
Salmonella spp.	Nicht nachweisbar in 25g

Chemische Analysenwerte (Codexvorgaben):

Kollagenwert:	13 +/- 10% des Grenzwertes
Wasser: Gesamteiweiß	1,7 +/- 0,2
Fett: Gesamteiweiß	2,2 +/- 0,2

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 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: fortlaufende fünfstellige Chargennummer mittels Printer am Schmucketikett aufgedruckt oder mittels Handprinter auf Produkt aufgeklebt.

HACCP: HACCP-Plan zur Herstellung von fermentierten Fleischerzeugnissen, Ablauf Rohwurst

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.