



Produktspezifikation HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 51709
Ersetzt die Fassung
vom: 12.07.2019
Seite 1 von 4

Original Thüringer Rostbratwurst roh g. A. 10 x 5 x 100 g

Artikelnummer: 51709
EAN Umkarton: 4016826517093
EAN Einzelverpackung: 4016826527092



1. Produktbeschreibung

Die Original Thüringer Rostbratwurst: roh, würzig und deftig im Geschmack, tiefgekühlt.

2. Zusammensetzung

Zutaten: 80% Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Emulgator: E 471, E 472c; Stabilisator: E 450, Gewürze, Glukosesirup, Würze, Antioxidationsmittel: E 392, Schweinedarm.

3. Durchschnittliche Nährwertangaben

Werte:	Angaben pro 100 g Produkt
Energie:	1107 kJ / 267 kcal
Fett:	23,3 g
Gesättigte Fettsäuren:	9,6 g
Kohlenhydrate:	0,4 g
Zucker:	0,4 g
Eiweiß:	14,0 g
Salz:	1,83 g

4. Zubereitungsempfehlung

Gefrostete Original Thüringer Rostbratwurst roh ohne Auftauen in der Pfanne oder auf dem Grill zubereiten.

In der Pfanne: Im heißen Fett 10 bis 15 Minuten braten und dabei mehrmals wenden.

Auf dem Holzkohlegrill: Bei durchgebrannter Glut 10 bis 15 Minuten grillen und dabei mehrmals wenden.



Produktspezifikation

HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 51709
Ersetzt die Fassung
vom: 12.07.2019
Seite 2 von 4

Original Thüringer Rostbratwurst roh g. g. A. 10 x 5 x 100 g

5. Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren. Gefrosten verarbeiten. Nur durchgegart servieren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

6. Verpackung und Lagerung

Gewicht pro Stück:	ca. 100 g
Kartoninhalt:	10 x 5 x ca. 100 g
Gesamtgewicht/Karton:	5000 g
Kartonmaße/Gewicht:	355 x 250 x 140 mm/319 g
Paletteninhalt:	90 Karton (10 Lagen a 9 Karton)
Kennzeichnung:	Inhalt, Chargennummer und MHD
MHD:	10 Monate ab Herstellung
Garantierte Restlaufzeit:	7 Monate bei Anlieferung
Lagerungs- und Transporttemperatur:	bei mindestens - 18 °C

7. Qualitätsanforderungen

Sensorik:	
Aussehen:	arttypisch
Geschmack:	herzhaft, würzig, pikant
Geruch:	dito
Konsistenz:	saftig

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte gemäß den Vorgaben der DGHM für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen:

	Richtwerte	Warnwerte
Escherichia coli/g:	1 x 10 ² KbE/g	1 x 10 ³ KbE/g
Salmonellen/25 g:	-	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes/g:	-	1 x 10 ² KbE/g



Produktspezifikation
HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 51709
Ersetzt die Fassung
vom: 12.07.2019
Seite 3 von 4

Original Thüringer Rostbratwurst roh g. A. 10 x 5 x 100 g

8. Allergene (Zutaten gemäß Richtlinie 2003/89/EG und Zusatzstoffe nach LMIV)

Das Produkt enthält	ja	nein	in Spuren	Zutat und Herkunft
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)			X	Weizen
Krebstiere und -erzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse			X	Hühnerei
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle)		X		
Soja und Sojaerzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle)		X		
Milch und Milchprodukte (einschließlich Lactose)		X		
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Peccanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			X	Gewürzsalz
Senf und Senferzeugnisse			X	Senf
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfid > 10 mg/kg bzw. 10 ml/l als SO ₂		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

Das Produkt enthält	ja	nein	Zutat und Herkunft
Mit Farbstoff		X	
Mit Konservierungsmittel		X	
Mit Antioxidationsmittel	X		E 392
Mit Geschmacksverstärker		X	
Mit Süßungsmitteln		X	
Mit einer Zuckerart	X		Glukosesirup
Enthält eine Phenylalaninquelle		X	
Mit Phosphate	X		E 450
geschwärzt		X	
Mit Fettglasur		X	
gewachst		X	
geschwefelt		X	



Produktspezifikation
HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 51709
Ersetzt die Fassung
vom: 12.07.2019
Seite 4 von 4

Original Thüringer Rostbratwurst roh g. g. A. 10 x 5 x 100 g

9. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Der Lieferant garantiert, dass die verwendeten Rohstoffe den geltenden Vorschriften des deutschen und des EU-Lebensmittelrechts entsprechen. Die Erzeugnisse werden unter einwandfreien Bedingungen hergestellt und gelagert, so dass die Produktsicherheit innerhalb des festgelegten Haltbarkeitszeitraums gewährleistet ist, das Fremdkörperisiko nach menschlichem Ermessen ausgeschlossen ist und das Auftreten von krankmachenden Stoffen als ausgeschlossen gilt. Der Produktionsbetrieb unterliegt der ständigen Überwachung durch ein betriebseigenes Qualitätsmanagement sowie durch die Überwachungsbehörde gemäß dem nationalen und EU-Recht.

Erstellt:	am: 26.07.2019	Miriam Richling/QS
Geprüft und Freigegeben:	zum: 26.07.2019	Martin A. Hagen/Geschäftsführer

- Das Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. -