



Produktspezifikation HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 50552
Ersetzt die Fassung
vom: 22.07.2019
Seite 1 von 4

Thüringer Rostbratwurst g. g. A. 100 g

Artikelnummer: 50552

EAN: 4016826505526



1. Produktbeschreibung

Die Thüringer Bratwurst: gebrüht, 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 Thüringer Bratwurst 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.: 50552
Ersetzt die Fassung
vom: 22.07.2019
Seite 2 von 4

Thüringer Rostbratwurst g. g. A. 100 g

5. Verbraucherhinweise

Gefrostet verarbeiten. Nur im vollständig durcherhitzten Zustand verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

6. Verpackung und Lagerung

Gewicht pro Stück:	ca. 100 g
Kartoninhalt:	40 x ca. 100 g
Gesamtgewicht/Karton:	4000 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:	12 Monate ab Herstellung
Garantierte Restlaufzeit:	9 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 Brühwurst:

	Richtwerte	Warnwerte
Aerobe Gesamtkeimzahl/g:	5 x 10 ⁴ KbE/g	-
Escherichia coli/g:	1 x 10 ¹ KbE/g	1 x 10 ² KbE/g
Salmonellen/25 g:	-	n.n. in 25 g (5 Proben)



Produktspezifikation
HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 50552
Ersetzt die Fassung
vom: 22.07.2019
Seite 3 von 4

Thüringer Rostbratwurst g. g. A. 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	Weizenmehl
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 Phosphaten	X		E 450
geschwärzt		X	
Mit Fettglasur		X	
gewachst		X	
geschwefelt		X	



Produktspezifikation
HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 50552
Ersetzt die Fassung
vom: 22.07.2019
Seite 4 von 4

Thüringer Rostbratwurst g. g. A. 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. -