



HACCP-Konzept

Dok-Nr.: 20015

Rev-Nr.: 1.0

Produktspezifikation (Artikelpass)

erstellt: 08.06.2010

Seite 1 von 3

Produktinformation

Artikeldaten			Version: 1.1
Produktbezeichnung	Rostbratwurst 20/100g		
Artikelnummer	20015	Leitsatz-Nr.	2.221.12
Produktgruppe	Rostbratwurst		
Einzelstückgewicht in gr	100	Stück je Packung	20
Verpackungstyp	PCE	Umsatzsteuer %	7

Artikeldaten					
SB-Ware	ja	egalisiert	ja		
BD-Ware	nein	Gewicht in Kg	nein		
Kaliber	24	Darmsorte	Eiweißdarm		
kurze Produktbeschreibung	küchenfertig				
Qualitätsstufe (z.B. 1a, etc.)	1a	Fettgehaltsstufe in %	25	Fleischeinwaage in gr	
Kühlpflichtig	-18°C	MHD	210	RLZ	180

Verpackungsart					
Keine / lose Ware	ja	Folienbeutel	ja	Styroporschale	nein
Kunststoffbehälter	nein	Faltschachtel	nein	Cryovac	nein
Folie aus PE	ja	Folie aus PP	nein	Folien Verbund	nein
Folienstärke	-	Luftdicht		vakuumiert mit	-
Schutzgas	nein	Volume %		Konserve	
Clipverschluss	nein	Griffschutz	nein		

Versanddaten Verpackungs- und Versandeinheit (VE und VSE)					
EAN VE	4017671200154	Verpackungstyp	PCE	Anzahl VE pro VSE	6
Bruttogewicht VE	2010	Nettogewicht VE	2000	Höhe VE	290
Länge VE	390	Breite VE	255	EAN VSE	
Bruttogewicht VSE	12500	Nettogewicht VSE	12000	Länge VSE	390
Breite VSE	255	Höhe VSE	290		
VSE / Lage	9	Lage / Palette	5	VSE / Palette	45

geprüft von: PL	Änderungsgrund	freigegeben von: GL	Adresse
Wolfgang Brünings		Lars Brünings	P:\Verarbeitung\Produktpeesse\Artikelp esse_LMIV.docx



HACCP-Konzept

Dok-Nr.: 20015

Rev-Nr.: 1.0

Produktspezifikation (Artikelpass)

erstellt: 08.06.2010

Seite 2 von 3

Produktinformation

Produktzusammensetzung Rohstoffe

88% Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser

Produktzusammensetzung Zusatzstoffe nach §9 ZZuIV (z.B. NPS, Phosphat, Sorbat, Mononatriumglutamat)

Kochsalz, Gewürze, Dextrose, Stabilisator:E450, Emulgator:E471, Antioxidationsmittel:E300, Würze, Eiweißdarm

Kennzeichnung nach LMKV, LMIV

Schweinefleisch (88%), Speck, Trinkwasser, Kochsalz, Gewürze, Dextrose, Stabilisator:E450, Emulgator:E471, Antioxidationsmittel:E300, Würze, Eiweißdarm.

Sensorik

Aussehen / Farbe	arttypisch
Konsistenz	elastisch
Geschmack	fleischig, würzig

Veredelungsmaßnahmen

Wärmebehandlung	ja	Pasteurisiert	nein	Vorgegart	ja	Sterilisiert	nein
Räucherung	nein	Heißgeräuchert	nein	Kaltgeräuchert	nein	Warmgeräuchert	nein
Gepökelt / umgerötet mit NPS			nein				

geprüft von: PL	Änderungsgrund	freigegeben von: GL	Adresse:
Wolfgang Brünings		Lars Brünings	P:\Verarbeitung\Produktpaesse\Artikelpaesse_LMIV.docx

**Produktinformation**

Analyse und Mikrobiologie			
chemische Analyse		Mikrobiologie nach DGHM	
Brennwert / 100g	1188 kJ (290 kcal)	aerobe Gesamtkeimzahl	5,0 x 10 ⁴ / g
Wasser	58,6%	Enterobacteriaceae	1,0 x 10 ² / g
Fett	26,0%	Escherichia coli	1,0 x 10 ¹ / g
davon ges. Fettsäuren	10,6%	Milchsäurebakterien	5,0 x 10 ⁶ / g
Eiweiß	12,9%	Hefen	
Kohlenhydrate	0,4%	Koagulase-positive Staphylokokken	1,0 x 10 ¹ / g
davon Zucker	0,3%	Sporen sulfitreduzierender Clostridien	1,0 x 10 ² / g
Salz	1,6%	Salmonella	n.n. in 25g
BEFFE	8	Listeria monocytogenes	n.n
BEFFE im FE	65		
Phosphat (P ² O ⁵)			

Zusatzinformationen

Kühlartikel	nein	Tiefkühlartikel	ja	BIO – Artikel	nein	Lactose frei	ja
Glutenfrei	ja	Farbstoff	nein	Antioxidationsmittel	ja		
Geschmacksverst.	nein	Geschwefelt	nein				

Zubereitungsempfehlung

Pfanne: Rostbratwurst entnehmen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten von allen Seiten braten. Grill: Rostbratwurst entnehmen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten von allen Seiten grillen. Beilagen: Zur Wurst passt besonders hervorragend als Beilage ein.

Mit diesem Schreiben stellen wir Ihnen die aktuelle Zutatenliste und Kennzeichnung dieses Produktes zur Verfügung. Mit erscheinen dieses Formulars verlieren die vorhergehenden Formulare ihre Wirksamkeit.

25.11.2014

geprüft von: PL	Anderungsgrund	freigegeben von: GL	Adresse:
Wolfgang Brunings		Lars Brünings	P:\Verarbeitung\Produktpaesse\Artikelpass_LMIV.docx