



HACCP-Konzept

Dok-Nr.: 19510

Rev-Nr.: 1.0

Produktspezifikation (Artikelpass)

erstellt: 08.06.2010

Seite 1 von 3

Produktinformation


Artikeldaten			Version: 1.1
Produktbezeichnung	Currywurst (Currybockwurst) 10/120g		
Artikelnummer	19510	Leitsatz-Nr.	2.221.05
Produktgruppe	Knacker		
Einzelstückgewicht in gr	120	Stück je Packung	10
Verpackungstyp	PCE	Umsatzsteuer %	7

Artikeldaten					
SB-Ware	ja	egalisiert	ja		
BD-Ware	nein	Gewicht in Kg	nein		
Kaliber	28	Darmsorte	Eigenhaut		
kurze Produktbeschreibung	küchenfertig				
Qualitätsstufe (z.B. 1a, etc.)	1a	Fettgehaltsstufe in %	25	Fleischeinwaage in gr	
Kühlpflichtig	2-7°C	MHD	21	RLZ	14

Verpackungsart					
Keine / lose Ware	nein	Folienbeutel	ja	Styroporschale	nein
Kunststoffbehälter	nein	Faltschachtel	nein	Cryovac	nein
Folie aus PE	ja	Folie aus PP	nein	Folien Verbund	nein
Folienstärke	192µm	Luftdicht		vakuuiert mit	10mbar
Schutzgas	nein	Volume %		Konserve	
Clipverschluss	nein	Griffschutz	nein		

Versanddaten Verpackungs- und Versandeinheit (VE und VSE)					
EAN VE	4017671195108	Verpackungstyp	PCE	Anzahl VE pro VSE	10
Bruttogewicht VE	1210	Nettogewicht VE	1200	Höhe VE	35
Länge VE	400	Breite VE	150	EAN VSE	4017671007005
Bruttogewicht VSE	14100	Nettogewicht VSE	21600	Länge VSE	600
Breite VSE	400	Höhe VSE	210		
VSE / Lage	4	Lage / Palette	7	VSE / Palette	28

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

	HACCP-Konzept	Dok-Nr.: 19510
	Produktspezifikation (Artikelpass)	Rev-Nr.: 1.0
		erstellt: 08.06.2010
		Seite 2 von 3

Produktinformation

Produktzusammensetzung Rohstoffe
81% Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser

Produktzusammensetzung Zusatzstoffe nach §9 ZZuIV (z.B. NPS, Phosphat, Sorbat, Mononatriumglutamat)
Nitritpökelsalz (Kochsalz:Konservierungsstoff:E250), Gewürze (u.a. SELLERIE), Dextrose, Stabilisator:E450, Antioxidationsmittel:E300, Würze, Eigenhaut, Buchenholzrauch

Kennzeichnung nach LMKV, LMIV
Schweinefleisch (81%), Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz(Kochsalz:Konservierungsstoff:E250), Gewürze(u.a. SELLERIE), Dextrose, Stabilisator:E450, Antioxidationsmittel:E300, Würze, Eigenhaut, Buchenholzrauch.

Sensorik	
Aussehen / Farbe	arttypisch
Konsistenz	elastisch
Geschmack	fleischig, würzig

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

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



HACCP-Konzept

Dok-Nr.: 19510

Rev-Nr.: 1.0

Produktspezifikation (Artikelpass)

erstellt: 08.06.2010

Seite 3 von 3

Produktinformation

Analyse und Mikrobiologie			
chemische Analyse		Mikrobiologie nach DGHM	
Brennwert / 100g	1178 kJ (285 kcal)	aerobe Gesamtkeimzahl	5,0 x 10 ⁴ / g
Wasser		Enterobacteriaceae	1,0 x 10 ² / g
Fett	30/25	Escherichia coli	1,0 x 10 ¹ / g
davon ges. Fettsäuren		Milchsäurebakterien	5,0 x 10 ⁴ / g
Eiweiß	14,2	Hefen	
Kohlenhydrate		Koagulase-positive Staphylokokken	1,0 x 10 ¹ / g
davon Zucker		Sporen sulfitreduzierender Clostridien	1,0 x 10 ² / g
Salz		Salmonella	n.n. in 25g
BEFFE		Listeria monocytogenes	n.n
BEFFE im FE			
Phosphat (P ₂ O ₅)			

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

Zubereitungsempfehlung
<p>Pfanne: Currywurst im Wasserbad bei max. 70°C erhitzen (nicht kochen) Beilagen: Zur Wurst passt besonders hervorragend als Beilage ein Stück Brot, Pommes Frites oder ein Salat.</p>

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.

17.12.2014

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