



IFS

Seite 1 von 2
Id. Code:
4.2.1_81153_03**Produktspezifikation**

Lieferant : Probsteier Wurstfabrik, Pfeifer GmbH & Co. KG
24232 Schönkirchen, Heinrich-Wöhlk-Straße 19-21

EG-Nummer : 1 4 6 7

Artikelbezeichnung : **Jagdwurst 250g**

Leitsatzkennziffer : 2.223.1

Artikel-Nummer : 81153

Qualitätsstufe : I / Spitzenqualität

Warengruppe : Brühwurst

Fettgehaltsstufe : 30% \pm 5% absolut

Stückgewicht : 250g

Maße (LBH) : 10 x 8 x 6 cm

Darm : Kunstdarm

Kaliber : 60

Verpackung : vac.

Kartoninhalt : ca. 5,00 kg

E2-Satteninhalt : ca. 20,00 kg

Berechnungseinheit : kg

Lager-/Transporttem.: bis 7° C

M H D (in Tagen) : 30 Tage

R L Z bei Anlieferung : 28 Tage

Ø Nährwerte pro 100g


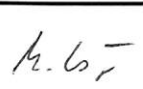
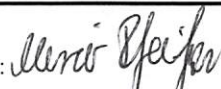
Brennwert : 1138 kj / 275 kcal
Fett: 24 g
davon gesättigte Fettsäuren: 9,2 g
Kohlenhydrate: 1,0 g
davon Zucker: <0,5 g
Eiweiß: 13 g
Salz: 1,9 g

Zutaten: Schweinefleisch (70%), Speck (10%), Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürze (enthält **SELLERIE, SENF**), Säuerungsmittel: E330, Säureregulator: E331, Glukosesirup, Dextrose, Saccharose, Antioxidationsmittel: E300, Geschmacksverstärker: E621, Aroma, Hefeextrakt, Gewürzextrakt, Würze, Speisegelatine (Schwein). Wursthülle nicht essbar.

Eine Garantie auf Abwesenheit von Kreuzkontaminationen allergener Inhaltsstoffe durch unsere Vorlieferanten kann von uns nicht gegeben werden.

Sensorische Merkmale:

Farbe: rötlich
Konsistenz: fest
Geruch: fleischig und nach Gewürzen, leichte Knoblauchnote
Geschmack: herzhaft

Erstellung am: 11.12.17 von: 	Prüfung am: 11.12.17 von: 	Freigabe: am: 11.12.17 von: 
---	--	--



IFS

Seite 2 von 2
Id. Code:
4.2.1_81153_03

ALBA und Allergene Liste

Verwendung von Zutaten mit allergenen Potential gemäß EU-Einstufung					Angabe des Inhaltstoffes	
01	Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugn.	X	Nein	Ja		
02	Krebstiere u. -erzeugn.	X	Nein	Ja		
03	Eier u. -erzeugn.	X	Nein	Ja		
04	Fisch u. -erzeugn.	X	Nein	Ja		
05	Erdnüsse u. -erzeugn.	X	Nein	Ja		
06	Soja u. -erzeugn.	X	Nein	Ja		
07	Milch u. -erzeugn. einschl. Laktose	X	Nein	Ja		
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugn.	X	Nein	Ja		
09	Sellerie u. -erzeugn.		Nein	X	Ja	Selleriegewürzextrakt, Sellerieknolle
10	Senf u. -erzeugn.		Nein	X	Ja	Senfsaat, Gelbsenfmehl
11	Sesamsamen u. -erzeugn.	X	Nein	Ja		
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben	X	Nein	Ja		
13	Lupine und -erzeugnisse	X	Nein	Ja		
14	Weichtiere und -erzeugnisse	X	Nein	Ja		
13	Sonstige	X	Nein	Ja		
Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste					Angabe des Inhaltstoffes	
01	Kuhmilchprotein	X	Nein	Ja		
02	Laktose	X	Nein	Ja		
03	Hühnerei	X	Nein	Ja		
04	Sojaprotein	X	Nein	Ja		
05	Sojaöl	X	Nein	Ja		
06	Gluten	X	Nein	Ja		
07	Weizen	X	Nein	Ja		
08	Roggen	X	Nein	Ja		
09	Rind	X	Nein	Ja		
10	Schwein		Nein	X	Ja	Gelatine
11	Huhn	X	Nein	Ja		
12	Fisch	X	Nein	Ja		
13	Schalen- und Krebstiere	X	Nein	Ja		
14	Mais		Nein	X	Ja	Glukosesirup, Zitronen- und Ascorbinsäure aus Mais, Dextrose, Würze
15	Kakao	X	Nein	Ja		
16	Hefe		Nein	X	Ja	
17	Gemüse / Hülsenfrüchte	X	Nein	Ja		
18	Nüsse	X	Nein	Ja		
19	Nussöl	X	Nein	Ja		
20	Erdnuss	X	Nein	Ja		
21	Erdnussöl	X	Nein	Ja		
22	Sesam	X	Nein	Ja		
23	Sesamöl	X	Nein	Ja		
24	Glutamat		Nein	X	Ja	E621 Mononatriumglutamat
25	Sulfit (E220 b. E228)	X	Nein	Ja		
26	Benzoessäure und PHB (E210 bis E219)	X	Nein	Ja		
27	AZO - Farbstoffe	X	Nein	Ja		
28	Tartrazin (E102)	X	Nein	Ja		
29	Zimt	X	Nein	Ja		
30	Vanillin	X	Nein	Ja		
31	Koriander	X	Nein	Ja		
32	Sellerie		Nein	X	Ja	Selleriegewürzextrakt, Sellerie
33	Umbellifereae		Nein	X	Ja	Sellerie, Liebstöckel, Petersilie
34	Sonstige		Nein	X	Ja	Senf

Erstellung	Prüfung	Freigabe:
am: von:	am: von:	am: von: