## **Produkt Spezifikation**



## Hardy's Beste Rostbratwurst

Art. Nr.: 11735

1. Allgemeine Artikelbeschreibung

| <b>-</b> | Angemente Artikerbeschreibung |   |  |  |  |
|----------|-------------------------------|---|--|--|--|
| 1.1      | Verkehrsbezeichnung           | Rostbratwurst   |  |  |  |
| 1.2      | Lt. Leitsatzziffer            | 2.4.2.1.10  |  |  |  |
| 1.3      | Interne Kennung               | 530   |  |  |  |
| 1.4      | Zutaten                       | Schweinefleisch (83%), Speck, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodat), Gewürze (enthält SENFMEHL, SELLERIE), Kräuter, Dextrose, Hefeextrakt, Speisewürze, Sonnenblumenöl, Stabilisator: E450, Säureregulator: E262, E331, Verdickungsmittel: E412, Schweinedarm. Kann Spuren von Soja, Ei, Milch und Weizen (Gluten) enthalten. |  |  |  |

2. Produktbeschreibung

| 2.1 | Aussehen /<br>Geschmack            | Nicht umgerötetes Bratwurstbrät mit sichtbaren Gewürzpartikeln, fest im<br>Biss, mit gut abgestimmter Würzung, ohne Fremdgeruch                       |
|-----|------------------------------------|---|
| 2.2 | Allergeninformation<br>(nach LMIV) | Enthält Senf und Sellerie.<br>Kann Spuren von Soja, Ei, Milch und Weizen (Gluten) enthalten.  |
| 2.3 | GVO-Information                    | Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnung (EG)<br>Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Rates. |
| 2.4 | Kennzeichnung bei loser<br>Abgabe  | "mit Phosphat"  |
| 2.5 | Zubereitungsempfehlung             | Bratwurst in der Pfanne oder auf dem Grill beidseitig braten.   |
| 2.6 | Zolltarifnummer                    | 16010099  |

3. Analytische Parameter

| 3.1 Chemische Parameter |                                |            | 3.2 Mikrobiologische Parameter (lt. DGHM) |                    |                              |  |
|-------------------------|--------------------------------|------------|---|--------------------|------------------------------|--|
| 3.1.1                   | Fett                           | 30% +/- 3% | 3.2.1                                     | Enterobacteriaceae | < 1000 KBE /g                |  |
| 3.1.2                   | Wasser                         | 56% +/- 3% | 3.2.2                                     | Escherichia Coli   | < 10 KBE/g                   |  |
| 3.1.3                   | Eiweiß                         | 13% +/- 2% | 3.2.3                                     | Salmonellen        | n. n. in 25g<br>Lebensmittel |  |
| 3.1.4                   | BEFFE absolut (lt. Leitsätzen) | mind. 8,5% |   |                    |                              |  |

4. Nährwertangaben /100g

| 4.1   | Fett (in g)                        | 30  | 4.3 | Eiweiß (in g)       | 13   |
|-------|------------------------------------|-----|-----|---------------------|------|
| 4.1.1 | davon gesättigte Fettsäuren (in g) | 12  | 4.4 | Salz (in g)         | 2,5  |
| 4.2   | Kohlenhydrate (in g)               | 1,1 | 4.5 | Kilokalorien (kcal) | 343  |
| 4.2.1 | davon Zucker (in g)                | 0,8 | 4.6 | Kilojoule (kJ)      | 1431 |

## 5. Lieferform

| 5.01                                      | 5.02                   | 5.03             | 5.04                              | 5.05              | 5.06      | 5.07          |
|---|------------------------|------------------|-----------------------------------|-------------------|-----------|---------------|
| Stückzahl pro Paket,<br>Gewicht pro Stück | Einwaage<br>pro Paket* | Pakete<br>pro E2 | E2 pro Lage,<br>Lagen pro Palette | E2 pro<br>Palette | Abpackart | EAN Paket     |
| 12 / 110g                                 | 1,32 kg                | 12               | 4; 8                              | 32                | Vakuum    | 4023022117354 |

6. Lagerbedingungen

| 6.1 | MHD          | Bei unter +7°C | 90 Tage |
|-----|--------------|----------------|---------|
| 6.2 | Restlaufzeit | Bei unter +7°C | 45 Tage |

<sup>\*</sup>Abweichungen von der Nennfüllmenge werden im Rahmen der Verordnung über Fertigpackungen §22 (3) akzeptiert. Der Ausdruck dieses Dokuments unterliegt nicht dem Änderungsdienst!

| Erstellt am: 16.11.2022               | Erstellung: Schnabel |                   | Version: 3    |
|---------------------------------------|----------------------|-------------------|---------------|
| Änderung: Lamm (Fleischanteil, Speck, | Freigabe: Schnabel   | Stand: 21.08.2024 | Seite 1 von 1 |
| Parameter und Nährwerte angepasst)    |                      |                   |               |