



Produktspezifikation

Verkaufsartikel

Reg.-Nr.: 0100 FB QM 069
gültig ab: 06.09.2016
Version: 9
Seite: 1 von 4
ersetzt Version: 8

1) Produkt

Produktbezeichnung: Aktifit Schinken in Aspik mit Champignons
Zielgruppe: Kinder ab dem Kleinkindalter; Erwachsene
Produktgruppe: Sülzwurst / Aspikwaren
Produktbeschreibung: würfel-, streifen- oder scheibenförmiges Fleisch (evtl. auch Gemüse) in einer Gallertmasse, diese darf nicht mehr als 50% enthalten sein; begrenzt und nur gekühlt haltbar
Verzehrempfehlung: Das Produkt ist als Mahlzeit oder als Mahlzeitbestandteil zum Direktverzehr bestimmt.
Art.-Nr.: 30841
EAN. Nr.: 4006229308411
Leitsatz-Ziffer: 2.2331.01
EV-Nummer: DE NW 20158 EG



2) Zutaten- / Allergenkennzeichnung

Zutatenliste:

51% Schweinefleisch, Wasser, 5% Champignons, Branntweinessig, Zucker, Speisegelatine (Schwein), Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure; Stabilisator: Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

Übersicht aller Allergene nach EU-Richtlinie	
1 Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	2 Krebstiere und -erzeugnisse
3 Eier und -erzeugnisse	4 Erdnüsse und -erzeugnisse
5 Fisch und -erzeugnisse	6 Soja und -erzeugnisse
7 Milch und -erzeugnisse	8 Schalenfrüchte und -erzeugnisse
9 Senf	10 Sellerie
11 Sesamsamen	12 Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂
13 Lupinen und -erzeugnisse	14 Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)



Produktspezifikation

Verkaufsartikel

Reg.-Nr.: **0100 FB QM 069**
gültig ab: **06.09.2016**
Version: 9
Seite: 2 von 4
ersetzt Version: 8

3) Ernährungsinformationen / Nährwertangaben

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g):

Brennwert	408 kJ / 97 kcal
Fett	2,0 g
davon ges. Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	2,5 g
davon Zucker	2,0 g
Eiweiß	17,0 g
Salz	2,0 g

Analysenwerte:

Wasser	< 80 %
Muskelfleischeinlage	> 50 %

4) Mikrobiologische Anforderungen (max, in KbE/g Produkt)

Gesamtkeimzahl	5 x 10 ⁶	gemäß § 64 LFGB
Enterobacteriaceae	1 x 10 ³	gemäß § 64 LFGB
E.coli	1 x 10 ¹	gemäß § 64 LFGB
Koag. positive Staphylokokken	1 x 10 ¹	gemäß § 64 LFGB
Milchsäurebakterien	5 x 10 ⁶	gemäß § 64 LFGB
Hefen	1 x 10 ⁴	gemäß § 64 LFGB
Salmonellen (KbE pro 25g)	n.n. in 25g	gemäß § 64 LFGB
L.monocytogenes	1 x 10 ²	gemäß § 64 LFGB
Sulfit reduzierende Clostridien	1 x 10 ²	gemäß § 64 LFGB



Produktspezifikation

Verkaufsartikel

Reg.-Nr.: **0100 FB QM 069**
gültig ab: **06.09.2016**
Version: 9
Seite: 3 von 4
ersetzt Version: 8

5) Sensorische Merkmale

Aussehen:	ein Stück Aspik von ca. 1,9 kg vakuumverpackt; unterschiedlich große Schinkenfleischstücke und ganze Champignons in klarer, leicht gelblicher Gallerte
Farbe:	rosa bis dunkelrosa
Geschmack:	fleischig, leicht spezifisch säuerlich, leicht nach Champignons
Geruch:	fleischig, leicht spezifisch säuerlich, leicht nach Champignons
Konsistenz:	schnittfest

6) Restlaufzeit, Transport & Lagerungsbedingungen

Restlaufzeit (in Tagen):	28
Bedingung:	Bei unter +7°C trocken und lichtgeschützt lagern bzw. transportieren.

7) Verpackung

Einheit:	pro kg
Egalisiert:	Nein
Stückgewicht (in kg):	1,9
Kaliber:	10 x 10 cm
Verpackungsart:	vakuumverpackt
Packmaterial:	PA/PE
Taragewicht (in g):	12
Grüner Punkt / DSD:	Nein

8) GMO-Status

Es wird hiermit bestätigt, dass bei diesem Produkt keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Produkte auch nicht aus genetisch veränderten Organismen hergestellt werden oder diese enthalten. Das Produkt entspricht den VO 1829/ 2003 sowie 1830/ 2003. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe und Aromen. Die Erklärung geben wir auf Basis von entsprechenden Bestätigungen unserer Vorlieferanten ab.



Produktspezifikation

Verkaufsartikel

Reg.-Nr.: **0100 FB QM 069**

gültig ab: **06.09.2016**

Version: 9

Seite: 4 von 4

ersetzt Version: 8

9) Allgemeine Hinweise

Das Produkt, einschließlich der Verpackung, entspricht den zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Aus produktionstechnischen Gründen, aufgrund unterschiedlicher Provenienzen sowie bedingt durch die bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungsbreiten können sich im Einzelfall Abweichungen ergeben. Das gelieferte Produkt wurde von uns auf seine optische und sensorische Beschaffenheit überprüft und entspricht der kontrollierten, guten Herstellungspraxis unseres Hauses.

Datum: 06.09.2016