



PRODUKTSPEZIFIKATION

Wasner Wurstsalat 1,5 kg

Feinkost GmbH

Seite 1 von 6

1	ARTIKEL	
1.1	Artikelbezeichnung	Wasner Wurstsalat
1.2	Verkaufseinheit	1,5 kg
1.3	Artikelnummer	27156
1.4	EAN-Code	4006513271568
1.5	Rezepturnummer	9174
1.6	Verkehrsbezeichnung	Wurstsalat mit Paprika mit Zuckern und Süßungsmittel
1.7	Produktbeschreibung	Wurstsalat aus Lyoner- und Paprikastreifen, Gurken und Zwiebeln in mild-säuerlicher Marinade
1.8	Produktmaße / Stückzahl	-
1.9	Intrastat-Nummer	1601 00 99
2	LIEFERANT	
2.1	Anschrift	Troiber Feinkost GmbH Vilshofener Str. 31 D-94544 Hofkirchen
2.2	Zulassungsnummer	DE BY 20403 EU
2.3	GLN	4006513000007-01
2.4	MSC - Kontrollnummer	MSC-C-51487
2.5	Zertifikate	IFS Food – Zertifikat MSC – Zertifikat g.g.A. Obazda – Zertifikat GQB - Zertifikat
3	VERPACKUNG	
3.1	Primärverpackung (produktberührend)	
3.1.1	Verpackungseinheit (Verkaufseinheit)	1,5 kg
3.1.2	Inhalt	
3.1.2.1	Bruttogewicht [g]	1564
3.1.2.2	Nettogewicht [g]	1500
3.1.2.3	Abtropfgewicht [g]	-
3.1.2.4	Füllmenge [ml]	-
3.1.3	Art der Verpackung	Kunststoff-Rechteckschale, 1750 ml, mit Deckel
3.1.4	Material	PP
3.1.5	Abmessungen (L x B x H in mm bzw. D x H in mm)	200 x 139 x 96
3.1.6	Die Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt entsprechen den Europäischen Rahmenverordnungen VO (EG) Nr. 10/2011 und VO (EG) Nr. 1935/2004 (in der jeweils gültigen Fassung).	



PRODUKTSPEZIFIKATION

Wasner Wurstsalat 1,5 kg

Feinkost GmbH

Seite 2 von 6

3.2	Sekundärverpackung (Umverpackung)																																						
3.2.1	Verpackungseinheit (Lagereinheit)	12 Schalen im Karton																																					
3.2.2	Inhalt																																						
3.2.2.1	Bruttogewicht [g]	20768																																					
3.2.2.2	Nettogewicht [g]	18000																																					
3.2.3	Art der Verpackung	E2-Kiste rot																																					
3.2.4	Material	HP-PE																																					
3.2.5	Abmessungen (L x B x H in mm bzw. D x H in mm)	600 x 400 x 200																																					
3.2.6	Palette																																						
3.2.6.1	Palettentyp	Europalette (Holz)																																					
3.2.6.2	Lagenfaktor (Anzahl Verpackungseinheit / Lage)																																						
3.2.6.3	Lagerobjektfaktor (Anzahl Lagen / Palette)																																						
3.2.6.4	Palettenfaktor (Anzahl Gebinde / Palette)																																						
3.2.6.5	Palettenhöhe (in mm)																																						
3.2.7	Etikett																																						
3.2.7.1	Material	PE																																					
3.2.7.2	Abmessungen (L x B in mm bzw. D in mm)	160 x 80																																					
4	ZUSAMMENSETZUNG / KENNZEICHNUNG / MÖGLICHE AUSLOBUNGEN																																						
4.1	Zutaten gemäß LMIV	Lyoner 44 % [Schweine- und Rindfleisch 78%, Trinkwasser, jodiertes Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit); Zwiebeln, Dextrose, Gewürze, Stabilisator: Diphosphate; Kochsalz, Würze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Ascorbinsäure; Farbstoff: echtes Karmin; Gewürzextrakte.], Trinkwasser, Paprika 8 %, Gurken, Zwiebeln, Branntweinessig, Weißweinessig, Rapsöl, Zucker, Kräuter, SENFSAAT, Speisesalz, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Aroma, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Citronensäure; Säureregulator: Natriumacetat; Süßungsmittel: Saccharin; Festigungsmittel: Calciumchlorid; Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat.																																					
4.2	Zusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 1129/2011	<table><tr><th>Bezeichnung</th><th>Klasse</th><th>Nummer</th></tr><tr><td>Natriumnitrit</td><td>Konservierungsstoff</td><td>E 250</td></tr><tr><td>Natriumbenzoat</td><td>Konservierungsstoff</td><td>E 211</td></tr><tr><td>Kaliumsorbat</td><td>Konservierungsstoff</td><td>E 202</td></tr><tr><td>Diphosphate</td><td>Stabilisator</td><td>E 450</td></tr><tr><td>Natriumascorbat</td><td>Antioxidationsmittel</td><td>E 301</td></tr><tr><td>Ascorbinsäure</td><td>Antioxidationsmittel</td><td>E 300</td></tr><tr><td>Echtes Karmin</td><td>Farbstoff</td><td>E 120</td></tr><tr><td>Citronensäure</td><td>Säuerungsmittel</td><td>E 330</td></tr><tr><td>Natriumacetat</td><td>Säureregulator</td><td>E 262</td></tr><tr><td>Saccharin</td><td>Süßungsmittel</td><td>E 954</td></tr><tr><td>Calciumchlorid</td><td>Festigungsmittel</td><td>E 509</td></tr></table>	Bezeichnung	Klasse	Nummer	Natriumnitrit	Konservierungsstoff	E 250	Natriumbenzoat	Konservierungsstoff	E 211	Kaliumsorbat	Konservierungsstoff	E 202	Diphosphate	Stabilisator	E 450	Natriumascorbat	Antioxidationsmittel	E 301	Ascorbinsäure	Antioxidationsmittel	E 300	Echtes Karmin	Farbstoff	E 120	Citronensäure	Säuerungsmittel	E 330	Natriumacetat	Säureregulator	E 262	Saccharin	Süßungsmittel	E 954	Calciumchlorid	Festigungsmittel	E 509	
Bezeichnung	Klasse	Nummer																																					
Natriumnitrit	Konservierungsstoff	E 250																																					
Natriumbenzoat	Konservierungsstoff	E 211																																					
Kaliumsorbat	Konservierungsstoff	E 202																																					
Diphosphate	Stabilisator	E 450																																					
Natriumascorbat	Antioxidationsmittel	E 301																																					
Ascorbinsäure	Antioxidationsmittel	E 300																																					
Echtes Karmin	Farbstoff	E 120																																					
Citronensäure	Säuerungsmittel	E 330																																					
Natriumacetat	Säureregulator	E 262																																					
Saccharin	Süßungsmittel	E 954																																					
Calciumchlorid	Festigungsmittel	E 509																																					
4.3	Kennzeichnung für den losen Verkauf (z.B. Thekenschilder, Speisekarten) Insbesondere gemäß §5 „Kennzeichnung“ LMZDV	ohne Zusatz von Antioxidationsmitteln ohne Zusatz von Farbstoffen ohne Zusatz von Konservierungsstoffen ohne Zusatz von Süßungsmitteln																																					



PRODUKTSPEZIFIKATION

Wasner Wurstsalat 1,5 kg

Feinkost GmbH

Seite 3 von 6

4.4	mögliche Auslobungen	ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
	vegetarisch	nein
	vegan (gemäß Rezeptur)	nein



PRODUKTSPEZIFIKATION

Wasner Wurstsalat 1,5 kg

Feinkost GmbH

Seite 4 von 6

4.5	Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II	Allergen	in Rezeptur enthalten + (ja) / -(nein)	Zutat bzw. Bestandteil einer Zutat
		Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
		Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	*	
		Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
		Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
		Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
		Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
		Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	*	
		Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	*	
		Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	*	
		Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	+	Senf
		Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	*	
		Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration über 10 mg (SO ₂) / kg oder l	*	
		Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
		Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
* Allergen kann in Spuren enthalten sein, ist nicht Bestandteil einer Zutat (Kreuzkontamination)				
4.6	GVO gemäß VO (EG) 1829/2003 (Kennzeichnungspflicht) und VO (EG) 1830/2003 (Rückverfolgbarkeit)	Wir beziehen ausschließlich Rohware, die keine gentechnisch veränderten Organismen enthält und / oder aus solchen hergestellt ist. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Kontaminationen mit gentechnisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 % bezogen auf eine Zutat. Dies können wir aufgrund von Bestätigungen unserer Lieferanten (z.B. Spezifikationen, Unbedenklichkeitserklärungen, Einkaufsverträge) nachweisen.		



PRODUKTSPEZIFIKATION

Wasner Wurstsalat 1,5 kg

Feinkost GmbH

Seite 5 von 6

5	SENSORISCHE / ANALYTISCHE ANFORDERUNGEN				
5.1	sensorische Merkmale	Aussehen	fleischfarbene Lyoner, roter Paprika in gleichmäßige Streifen geschnitten, in klarem Dressing		
		Konsistenz	weiche Wurststreifen, knackiges Gemüse, flüssige Marinade		
		Geruch	arttypisch, nach Essig, frisch		
		Geschmack	arttypisch, mild-sauer		
		Hinweis: Bei Produkten natürlichen Ursprungs können geringfügige sensorische Abweichungen auftreten.			
5.2	mikrobiologische Merkmale		Richtwerte [KbE / g]	Warnwerte [KbE / g]	
		Aerobe mesophile Keimzahl	< 1.000.000	-	
		Hefen	< 100.000	-	
		Milchsäurebakterien	< 1.000.000	-	
		Enterobacteriaceae	< 1.000	< 10.000	
		E.coli	< 10	< 100	
		Richt- und Warnwerte in Anlehnung an die Empfehlungen der DGHM.			
5.3	chem. / physikal. Merkmale	pH-Wert	3,6 - 4,0		
6	NÄHRWERTE				
	je 100 g	Brennwert / Energie [kJ / kcal]		733 / 177	
		Fett [g]		16	
		davon gesättigte Fettsäuren [g]		5,4	
		Kohlenhydrate [g]		3,7	
		davon Zucker [g]		3,4	
		Eiweiß [g]		5,1	
		Salz [g]		2,2	
		Berechnung: ja		Analyse:	
7	ANWENDUNGSHINWEISE				
7.1	Conveniencegrad	verzehrsfertig			
7.2	Komponente einer Mahlzeit	Beilage			
7.3	Portionsgröße				
7.4	Zubereitungshinweis	-			
8	HANDHABUNG				
8.1	Transportbedingungen	+2°C bis +7°C			
8.2	Lagerbedingungen	+2°C bis +7°C			
8.3	Mindesthaltbarkeit (ab Produktion)	bei geschlossener Originalverpackung und Einhaltung der Transport- und Lagerbedingungen: vorläufig 30 Tage			



PRODUKTSPEZIFIKATION

Wasner Wurstsalat 1,5 kg

Feinkost GmbH

Seite 6 von 6

9	DEKLARATION	
9.1	Form	Etikett
9.2	Angaben	-
10	RÜCKVERFOLGBARKEIT	
Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet durch den Produktionscode und/oder das MHD. Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien lassen sich identifizieren. Die Rückverfolgbarkeit ist in beide Richtungen gewährleistet.		
11	QUALITÄTSÜBERWACHUNG	
Es liegt ein vollständig umgesetztes HACCP-Konzept vor.		
12	HERSTELLERERKLÄRUNG	
Die Troiber Feinkost GmbH bestätigt hiermit, dass das Produkt einschließlich seiner Verpackung sowie die Deklaration den zum Zeitpunkt der Herstellung gültigen Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts und den einschlägigen EU-Verordnungen entsprechen.		
Diese Produktspezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet diesen nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.		
Diese Spezifikation wurde per EDV erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.		