



## PRODUKTSPEZIFIKATION Wasner Wurstsalat 1,5 kg

Feinkost GmbH

Seite 1 von 5

41	ARTIKEL	
1.1	<b>Artikelbezeichnung</b>	<b>Wasner Wurstsalat</b>
1.2	<b>Verkaufseinheit</b>	1,5 kg
1.3	<b>Artikelnummer</b>	/ 27156
1.4	<b>EAN-Code</b>	4006513271568
1.5	<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Wurstsalat mit Paprika mit Zuckern und Süßungsmittel
1.6	<b>Produktbeschreibung</b>	Wurstsalat aus Lyoner- und Paprikastreifen, Gurken und Zwiebeln in mild-säuerlicher Marinade
1.7	<b>Produktmaße / Stückzahl</b>	-
2	LIEFERANT	
2.1	<b>Anschrift</b>	Troiber Feinkost GmbH Vilshofener Str. 31 D-94544 Hofkirchen
2.2	<b>Zulassungsnummer</b>	DE BY 20403 EG
2.3	<b>GLN</b>	4006513000007-01
2.4	<b>MSC - Kontrollnummer</b>	MSC-C-51487
2.5	<b>Zertifikate</b>	IFS Food – Zertifikat MSC – Zertifikat
3	VERPACKUNG	
3.1	<b>Primärverpackung</b> (produktberührend)	
3.1.1	<b>Verpackungseinheit (Verkaufseinheit)</b>	<b>1,5 kg</b>
3.1.2	<b>Inhalt</b>	
3.1.2.1	Bruttogewicht [g]	1564
3.1.2.2	Nettогewicht [g]	1500
3.1.2.3	Abtropfgewicht [g]	-
3.1.2.4	Füllmenge [ml]	-
3.1.3	<b>Art der Verpackung</b>	Kunststoff-Rechteckschale, 1750 ml, mit Deckel und Abdeckblatt
3.1.4	<b>Material</b>	PP
3.1.5	<b>Abmessungen (L x B x H in mm bzw. D x H in mm)</b>	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 Wurtsalat 1,5 kg

Feinkost GmbH

Seite 2 von 5

3.2	<b>Sekundärverpackung</b> (Umverpackung)			
3.2.1	<b>Verpackungseinheit</b> (Lagereinheit)	12 Schalen im Karton		
3.2.2	<b>Inhalt</b>			
3.2.2.1	Bruttogewicht [g]	20768		
3.2.2.2	Nettogewicht [g]	18000		
3.2.3	<b>Art der Verpackung</b>	E2-Kiste rot		
3.2.4	<b>Material</b>	HP-PE		
3.2.5	<b>Abmessungen</b> (L x B x H in mm bzw. D x H in mm)	600 x 400 x 200		
3.2.6	<b>Palette</b>			
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	<b>Etikett</b>			
3.2.7.1	Material	PE		
3.2.7.2	<b>Abmessungen</b> (L x B in mm bzw. D in mm)	160 x 80		
4	<b>ZUSAMMENSETZUNG / KENNZEICHNUNG / MÖGLICHE AUSLOBUNGEN</b>			
4.1	<b>Zutaten</b> gemäß LMIV	Lyoner 44 % [Schweine- und Rindfleisch 66 %, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Zwiebeln, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Würze, Glukosesirup, Stabilisator: Diphosphate; Zucker, Gewürzextrakte, Gewürze, Kochsalz, Farbstoff: echtes Karmin], Trinkwasser, Paprika 8 %, Gurken, Zwiebeln, Branntweinessig, Rapsöl, Zucker, Kräuter, SENF, Speisesalz, Zitronensaft, Aroma, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Citronensäure; Säureregulator: Natriumacetat; Süßungsmittel: Saccharin; Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumsorbit.		
4.2	<b>Zusatzstoffe</b> gemäß ZZuLV	<b>Bezeichnung</b>	<b>Klasse</b>	<b>Nummer</b>
		Saccharin	Süßungsmittel	E 954
		Citronensäure	Säuerungsmittel	E 330
		Ascorbinsäure	Antioxidationsmittel	E 300
		Natriumbenzoat	Konservierungsstoff	E 211
		Kaliumsorbit	Konservierungsstoff	E 202
		Natriumnitrit	Konservierungsstoff	E 250
		Diphosphate	Stabilisator	E 450
		Natriumacetat	Säureregulator/Stabilisa-	E 262
		Echtes Karmin	tor	E 120
4.3	<b>Kennzeichnung für den losen Verkauf</b> (z.B. Thekenschilder, Speisekarten) Insbesondere gemäß §9 „Kenntlichmachung“ ZZuLV	mit Süßungsmittel mit Farbstoff mit Konservierungsstoffen mit Antioxidationsmittel mit Phosphat		



## PRODUKTSPEZIFIKATION Wasner Wurtsalat 1,5 kg

Feinkost GmbH

Seite 3 von 5

4.4	<b>mögliche Auslobungen</b>	ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern		
	<b>vegetarisch</b>	nein		
	<b>vegan</b>	nein		
	<b>ohne Gluten:</b> (als Rezepturbestandteil)	ja		
	<b>ohne Laktose:</b> (als Rezepturbestandteil)	ja		
4.5	<b>Allergene</b> gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II	<b>Allergen</b>	<b>in Rezeptur enthalten</b> + (ja) / - (nein)	<b>Zutat bzw. Bestandteil einer Zutat</b>
		<b>Glutenhaltiges Getreide</b> sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
		<b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	*	
		<b>Eier</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
		<b>Fische</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
		<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	*	
		<b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
		<b>Milch</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	*	
		<b>Schalenfrüchte</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	*	
		<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	*	
		<b>Senf</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	+	Senf
		<b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	*	
		<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> in einer Konzentration über 10 mg (SO <sub>2</sub> ) / kg oder l	*	
		<b>Lupinen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
		<b>Weichtiere</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
		* Allergen kann in Spuren enthalten sein, ist nicht Bestandteil einer Zutat (Kreuzkontamination)		
4.6	<b>GVO</b> 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 Wurtsalat 1,5 kg

Feinkost GmbH

Seite 4 von 5

5 SENSORISCHE / ANALYTISCHE ANFORDERUNGEN						
5.1	<b>sensorische Merkmale</b>	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	<b>mikrobiologische Merkmale</b>		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 nach den Empfehlungen der DGHM.						
5.3	<b>chem. / physikal. Merkmale</b>	pH-Wert	3,6 - 4,0			
6 NÄHRWERTE						
	<b>je 100 g</b>	Brennwert / Energie [kJ / kcal]	706 / 173			
		Fett [g]	15			
		davon gesättigte Fettsäuren [g]	5,5			
		Kohlenhydrate [g]	3,0			
		davon Zucker [g]	2,8			
		Eiweiß [g]	5,0			
		Salz [g]	2,2			
		Berechnung: ja Analyse:				
7 ANWENDUNGSHINWEISE						
7.1	<b>Conveniencegrad</b>	verzehrfertig				
7.2	<b>Komponente einer Mahlzeit</b>	Beilage				
7.3	<b>Portionsgröße</b>					
7.4	<b>Zubereitungshinweis</b>	-				
8 HANDHABUNG						
8.1	<b>Transportbedingungen</b>	+2°C bis +7°C				
8.2	<b>Lagerbedingungen</b>	+2°C bis +7°C				
8.3	<b>Mindesthaltbarkeit (ab Produktion)</b>	bei geschlossener Originalverpackung und Einhaltung der Transport- und Lagerbedingungen: <b>vorläufig 30 Tage</b>				



**PRODUKTSPEZIFIKATION**  
**Wasner Wurtsalat 1,5 kg**

Feinkost GmbH

Seite 5 von 5

<b>9 DEKLARATION</b>	
9.1	<b>Form</b> Etikett
9.2	<b>Angaben</b> -
<b>10 RÜCKVERFOLGBARKEIT</b>	
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.	
<b>11 QUALITÄTSÜBERWACHUNG</b>	
Es liegt ein vollständig umgesetztes HACCP-Konzept vor.	
<b>12 HERSTELLERERKLÄRUNG</b>	
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.	