

H. Gugel GmbH
 Bahnhofstr. 40
 92655 Grafenwöhr
 Tel.: 09641/9205-0
 E-Mail: info@gugel.de
 DE EV 297 EG

Qualitätsmanagement- Handbuch

Produktspezifikation



Zertifiziert nach IFS QS GQB
VLOG & ÖKO

Fränkische Rostbratwürstchen, IQF

Artikelbeschreibung Artikel-Nr.: 230305 MOWL: 16010099

Die typisch fränkische Würznote erhält diese Spezialität durch die Zugabe von Majoran.

Zutatenliste lt. LMIV

Schweinefleisch (89%), Speck, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Glukosesirup, Gewürzextrakte, Stabilisatoren: E262, E331, E450, Aroma, Schafsaitlein.

Kann Spuren von **Senf** sowie **Milch** und **Milcherzeugnissen** enthalten.

Servier-Tipp

Pfanne: unter mehrmaligem Wenden mit etwas Fett
ca. 3-4 Minuten braten
Grill: unter mehrmaligem Wenden ca. 3-4 Min. grillen

Verwendung

tiefgekühlt, siehe Servier-Tipp
Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Lagerbedingungen

kühlpflichtig	JA	Restlaufzeit	6 Monate
Lagerbedingungen	ungeöffnet unter -18°C		

Produktgruppe	TK-Artikel	Leitsatz-Ziffer	2.221.11
---------------	------------	-----------------	----------

Zusatzstoffe

mit Phosphat	JA	mit Antioxidationsmittel	NEIN
mit Konservierungsstoff	NEIN	mit Farbstoff	NEIN

Allergene Inhaltsstoffe (lt.Rezeptur)

	JA	NEIN
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	X
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	X
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschl. Laktose	O	X
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	X
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen >10mg/kg als insgesamt vorhandenes SO ₂	O	X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	X

Die angegebenen Allergene entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und beruhen auf den uns vorliegenden Lieferantenerklärungen in Bezug auf die enthaltenen Rohstoffe. Selbstverständlich führt die Firma H. Gugel GmbH Maßnahmen durch, um mögliche Kreuzkontaminationen so gering wie möglich zu halten. Dennoch ist es aufgrund unserer Produktvielfalt nicht möglich, völlig auszuschließen, dass möglicherweise Allergene in Spuren enthalten sein können! Im Unternehmen werden die Allergene **Senf** sowie **Milch** und **Milcherzeugnisse** verarbeitet!

GVO

Aufgrund der Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 ist das Produkt in Bezug auf GVO nicht kennzeichnungspflichtig.

H. Gugel GmbH
 Bahnhofstr. 40
 92655 Grafenwöhr
 Tel.: 09641/9205-0
 E-Mail: info@gugel.de

Qualitätsmanagement- Handbuch



Produktspezifikation

DE EV 297 EG

Durchschnittliche Nährwertangaben

	Einheit	pro 100 g	RM in %	Pro Portion 50g	RM in % 50g
Brennwert	kJ	1.184	14	592	7
	kcal	282	14	141	7
Fett:	g	25	36	13	18
davon gesättigte Fettsäuren:	g	12	60	6	30
Kohlenhydrate:	g	1	<1	0,5	<1
davon Zucker:	g	0,6	<1	0,3	<1
Eiweiß:	g	15	30	8	15
Salz:	g	2,2	37	1,1	18

Mikrobiologische Anforderungen

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Enterobacteriaceae	1 x 10 ³	1 x 10 ⁴
Milchsäurebakterien	5 x 10 ⁶	—
Salmonella	—	nn in 25g
Listeria Monocytogenes	—	< 1 x 10 ²

Sensorik

Aussehen:	grobes, durchgegartes Grundbrät mit sichtbaren Kräutern & Gewürzen
Geruch:	arteigen, gewürzt nach Majoran
Geschmack:	würzig, fleischig, deftig
Konsistenz:	schnitffest

Verpackungsdaten

Primärverpackung

Umverpackung

Inhalt	Btl. 250g (10x25g) *egal*	Inhalt	Karton (G2): 16 Beutel (4kg)
Verp.Art	Beutel	Art der Verp.	Karton
Material	Verbundfolie PA/PE	Material	Pappe
Tara	-	Tara	Karton: 217 g
Abmessung (T/B/H in mm)	-	Abmessung G2 (T/B/H in mm)	346x240x182
Darm	Schafsaitling		
Kaliber	20/22		
EAN-Code	-	EAN-Code	4002302133307

Vertriebsform Bedienware SB TK

Verpackungsform Aromaschutz lose Vac.

Die zur Herstellung des Produktes verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Darüber hinaus erfüllen sie die Anforderungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen, unter Berücksichtigung, der vom Gesetzgeber, festgelegten Übergangsfristen. Bis zum Ablauf die Übergangsfristen entsprechen die verwendeten Verpackungsmaterialien jedoch mindestens den Vorgaben der Richtlinie 2002/72 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Zur Herstellung des Verpackungsmaterials werden gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 keine in der Kandidatenliste der ECHA aufgeführten besonders besorgniserregender Stoffe (SVHC) eingesetzt. Des Weiteren entsprechen die eingesetzten Verpackungsmaterialien den Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) zu Materialien mit Lebensmittelkontakt.

Erstellt: (Spezifikationswesen)	Prüfung: (Spezifikationswesen)	Freigabe: (Geschäftsleitung)
28.01.2021		