



# Thomas Riedel GmbH

Aldrup 2 – 27793 Wildeshausen

## Produktspezifikation

### Produktbeschreibung

Artikelnummer:	2101625210	
Verkehrsbezeichnung:	Teewurst, fein	
Produktgruppe:	Rohwurst	[10]
Verwendungszweck:	zum Verzehr als Brotauflage	
Aussehen:	feine, streichfähige Mettwurst mit arttypischem Aussehen	
Nettofüllmenge:	25 g (egalisiert)	
Transport-/Lagertemperatur:	max. +7 °C	
	Leitsatz 2.212.1	Zolltarifnummer <sup>†</sup> 1601 00 91

### Zutatenliste

96% Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze, Aroma, Dextrose, Gewürzextrakte, Hefeextrakt, Glucosesirup, Verdickungsmittel E412, E415, Säuerungsmittel E330, Antioxidationsmittel E315, E316, Konservierungsstoff E250, Raucharoma

### Verpackungsdaten

Primärverpackung:	Sterildarm, Kal. 24, beidseitig Metallclip Wursthülle nicht essbar	(--)
Sekundärverpackung:	16 Stück = 0,400 kg Tiefzieh-Verpackung: 190x210x25 mm	(VV)
Sekundärverpackung:	25 Pack = 400 Stück = 10 kg E2-Satte: 600x400x200 mm	(MW)
Palettenfaktor:	4 E2-Satten pro Lage, max. 8 Lagen/Palette Euro-(H1)-Poolpalette: 1200x800 mm	(MW)

VV – lizenzierte Verkaufsverpackung | TV – unlizenzierte Transportverpackung | MW – Mehrwegverpackung

### Kennzeichnung

Kennzeichnung/Kodierung:	Etikett an Pack und E2
RLZ:	31 Tage

### Mikrobiologie nach §64 LFGB oder einer vergleichbaren Methode (Richt- und Warnwerte gem. DGHM-Empfehlung)

	Richtwert [KBE/g]	Warnwert [KBE/g]
Enterobacteriaceae:	1x10 <sup>3</sup> KBE	1x10 <sup>4</sup> KBE
Escherichia Coli:	1x10 <sup>1</sup> KBE	1x10 <sup>2</sup> KBE
koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>3</sup> KBE	1x10 <sup>4</sup> KBE
Salmonella:	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1x10 <sup>2</sup> KBE

### Chemische Analysewerte

nach den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

### GMO

Keine GMO enthalten (Vo) (EG) 1829/2003 und 1830/2003



# Thomas Riedel GmbH

Aldrup 2 – 27793 Wildeshausen

## Produktspezifikation

### Nährwerte pro 100g

Brennwert:	1025 kJ 247 kcal	12 % GDA
Fett:	21 g	30 % GDA
- davon gesättigte Fettsäuren:	8 g	40 % GDA
Kohlehydrate:	<1 g	0 % GDA
- davon Zucker:	<1 g	0 % GDA
Eiweiß:	21 g	43 % GDA
Salz:	2 g	33 % GDA

### Allergene

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gem. EU-Einstufung	+/-	*
Glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse	-	*
Krebstiere und –erzeugnisse	-	-
Eier und –erzeugnisse	-	*
Fisch und –erzeugnisse	-	-
Erdnüsse und –erzeugnisse	-	-
Soja und –erzeugnisse	-	-
Milch und –erzeugnisse, einschließlich Laktose	-	*
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und –erzeugnisse	-	*
Sellerie und –erzeugnisse	-	*
Senf und –erzeugnisse	-	*
Sesamsamen und –erzeugnisse	-	-
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, angegeben als SO <sub>2</sub>	-	-
Lupine und –erzeugnisse	-	-
Weichtiere und –erzeugnisse	-	-

### Erklärung:

- + = Allergen ist laut Rezeptur im Produkt enthalten
- = Allergen ist laut Rezeptur nicht im Produkt enthalten
- \* = Allergen wird im Betrieb verarbeitet

### Zusatzinformation bezüglich Kreuzkontamination:

Grundsätzlich weisen wir darauf hin, dass entlang der komplexen Herstellungskette die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung aller in der Tabelle aufgeführten Stoffe nicht generell auszuschließen ist. Die Thomas Riedel GmbH minimiert das Risiko einer Kreuzkontamination in der eigenen Produktionsstätte durch die räumliche Trennung, generelle Produktionslenkung sowie Abgrenzung durch entsprechende Reinigungsmaßnahmen.

Trotz dieser Maßnahmen können wir eine Kreuzkontamination mit den in der Tabelle genannten und in unserem Betrieb verarbeiteten Allergenen jedoch nicht völlig ausschließen, weshalb diese möglicherweise in Spuren enthalten sein können.

† Information nach bestem Wissen, rechtssichere Auskunft erteilt das zuständige (Haupt)Zollamt