



Thomas Riedel GmbH

Aldrup 2 – 27793 Wildeshausen

Produktspezifikation

Produktbeschreibung

Artikelnummer:	1161625210	
Verkehrsbezeichnung:	fr. Schinken Zwiebelmettwurst ohne Geschmacksverstärker	
Produktgruppe:	Rohwurst	[10]
Verwendungszweck:	zum Verzehr als Brotaufgabe	
Aussehen:	streichfähige, frische Rohwurst	
Nettofüllmenge:	25 g (egalisiert)	
Transport-/Lagertemperatur:	max. +7 °C	
	Leitsatz 2.212.3	Zolltarifnummer† 1601 00 91

Zutatenliste

95% Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze, Würze, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel E412, E415, Zucker, Glucosesirup, Konservierungsstoff E250, Antioxidationsmittel E316, Säuerungsmittel E270, E575

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 – unlicenzierte Transportverpackung | MW – Mehrwegverpackung

Kennzeichnung

Kennzeichnung/Kodierung:	Etikett an Pack und E2
RLZ:	18 Tage

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

	Richtwert [KBE]	Warnwert [KBE]
Enterobacteriaceae:	1x10 ³ KBE	1x10 ⁴ KBE
Escherichia coli:	1x10 ¹ KBE	1x10 ² KBE
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ³ KBE	1x10 ⁴ KBE
Salmonellen:	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	1x10 ² 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:	580 kJ 139 kcal	7 % GDA
Fett:	10 g	14 % GDA
- davon gesättigte Fettsäuren:	4 g	20 % GDA
Kohlehydrate:	<1 g	0 % GDA
- davon Zucker:	<1 g	0 % GDA
Eiweiß:	18 g	36 % GDA
Salz:	3 g	50 % 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 ₂	-	-
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