



Produktspezifikation

QS Delikatess Regensburger Knacker ca. 85g

09. Dez. 20
Seite 1 von 3
QUALITÄTSMANAGEMENT

WOLF Firmengruppe * Am Ahornhof 2 * 92421 Schwandorf * Tel.: 09431 / 384-0

Art.-Nr.: Art.-Bez.: QS Delikatess Regensburger Knacker ca. 85g

0. Produktbild



Tatsächliche Ausführung kann aufgrund technischer/optischer Veränderungen von der Abbildung abweichen.

A. Angaben zum Produkt

Produktgruppe:	<input type="text" value="Brühwürstchen"/>
V-Artikelnummer:	<input type="text" value="41223"/>
EAN 8 bzw. 13:	<input type="text" value="2841223PxxxxP"/>
EAN 128:	<input type="text" value="4013832412138"/>
SA EAN 8 bzw. 13:	<input type="text"/>
SA AN 128:	<input type="text"/>
Karton-EAN 8 bzw. 13:	<input type="text" value="4013832412237"/>
Karton-EAN 128:	<input type="text"/>
Paletten - EAN:	<input type="text"/>
Veterinär-Kontroll-Nr.:	<input type="text" value="DE EV 789 EG"/>
Leitsatzziffer:	<input type="text" value="2.221.04"/>
Qualitätsstufe:	<input type="text" value="Spitzenqualität"/>

Produktbeschreibung:

Feines Würstchen mit mittelgrober Fleischeinlage, würzig, leicht majoranbetont im Geschmack; goldgelb geräuchert, einzeln handabgebunden, im Rinderkranzdarm. Spitzenqualität. Die traditionelle Wurst aus Bayern schmeckt kalt und warm. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

B. Gewichts- und Verpackungsinformationen

Gewicht:	<input type="text" value="10xca.85g"/>	Verpackungsart:	<input type="text" value="Fripa"/>	Kisten-/Kartonmaß:	<input type="text" value="600x400x200 mm"/>
Fleischeinwaage:	<input type="text" value="-"/>	Leergewicht d. Pckg:	<input type="text" value="11g"/>	Kisten-Karton pro Lage:	<input type="text" value="4"/>
Art der Hülle/Darm:	<input type="text" value="Rinderkranzdarm"/>	Maß d. Verpackung:	<input type="text" value="ca. 32x13x8 cm"/>	Lagen pro Palette:	<input type="text" value="10"/>
Kaliber:	<input type="text" value="ca. 40/43 mm"/>	Handelseinheit:	<input type="text" value="E2 Kiste"/>	Palette Art/Größe:	<input type="text" value="80x120x15,5 cm"/>
Vertriebsform:	<input type="checkbox"/> SB	Kisten-/Kartoninhalt:	<input type="text" value="10 Pack"/>	Palettenhöhe ohne Palette:	<input type="text" value="ca. 200 cm"/>
	<input checked="" type="checkbox"/> Bedienware	Leergew. Kiste/Karton:	<input type="text" value="2 kg"/>		
		Regalbelegungsmaß (LxBxH)	<input type="text"/>		

C. Restlaufzeiten und Lagerbedingungen

Restlaufzeit / Tage:	<input type="text" value="21"/>	Lagertemperatur:	<input type="text" value="< 7°C"/>
----------------------	---------------------------------	------------------	---------------------------------------



Produktspezifikation

QS Delikatess Regensburger Knacker ca. 85g

09. Dez. 20
Seite 2 von 3
QUALITÄTSMANAGEMENT

WOLF Firmengruppe * Am Ahornhof 2 * 92421 Schwandorf * Tel.: 09431 / 384-0

Art.-Nr.:

Art.-Bez.: QS Delikatess Regensburger Knacker ca. 85g

D. Zutatenliste

Zutatenbezeichnung bzw. Klassenname	E-Nr	Verwendete Zusatzstoffe	Allergene
Schweinefleisch* (92%)			
Trinkwasser			
Speisesalz			
Gewürze			
Gewürzextrakte			
Dextrose,			
Stabilisator	E 450	Diphosphate	
Antioxidationsmittel	E 300	Ascorbinsäure	
Konservierungsstoff	E 250	Natriumnitrit	
Rinderkranzdarm			
Buchenholzrauch.			

Kennzeichnung gemäß Spezialverordnungen (Fleisch-, Käse-, Brot-VO usw.):

Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Unter Schutzatmosphäre verpackt. * = QS-Ware

Artikel enthält keinen Alkohol

E. Sensorische Eigenschaften

Farbe:	Brät: rosa; Einlage: dunkelrosa; Fett: weiß
Körnung	ca. 5-8 mm
Konsistenz:	schnittfest
Geruch/Geschmack:	mild, fleischig, würzig, leicht rauchig

F. Chem.-analyt. Werte nach § 64 LFGB

	Wert	+/-
pH-Wert	6,3	+/- 0,3
Eiweiß	15%	+/-3
Bindgewebeeiweiß	-	-
BEFFE	>8,8%	-
BEFFE i. FE	>80%	-
FE im fettfreien Anteil	-	-
Fett	22%	+/-4,4
Wasser	-	-
Fremdwasser	-	-
P-Zahl / Phosphat	-	-

G. Mikrobiolog. Werte nach § 64 LFGB

	Mikrobiolog. Status Ende MHD (KBE/g)
Aerobe GKZ	<5x10 ⁶
Enterobacteriaceae	<10 ⁴
E.-Coli	<100
Hefen	<10 ⁴
Schimmelpilze	<200
Säurebildner	<5x10 ⁶
Salmonellen	n. n. in 25g
List. monocytogenes	<100
St.-koagulase-pos.	<100



Produktspezifikation

QS Delikatess Regensburger Knacker ca. 85g

09. Dez. 20
Seite 3 von 3
QUALITÄTSMANAGEMENT

WOLF Firmengruppe * Am Ahornhof 2 * 92421 Schwandorf * Tel.: 09431 / 384-0

Art.-Nr.: Art.-Bez.: QS Delikatess Regensburger Knacker ca. 85g

H. Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte/Schwankung abs.)

	Pro 100g	Portion: <input type="text" value="1 Wurst"/>	Referenzmenge (RM) für einen durchschnittlichen
	</>	Portion in g : <input type="text" value="85"/>	Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal). (Pro Portion)
Brennwert	<input type="text" value="1.094,0"/> kJ	<input type="text" value="929,9"/> kJ	
	<input type="text" value="264,0"/> kcal	<input type="text" value="224,4"/> kcal	<input type="text" value="2.000,0"/> kcal <input type="text" value="11,2%"/>
Fett	<input type="text" value="22,0"/> g	<input type="text" value="18,7"/> g	<input type="text" value="70,0"/> g <input type="text" value="26,7%"/>
- gesättigt	<input type="text" value="10,0"/> g	<input type="text" value="8,5"/> g	<input type="text" value="20,0"/> g <input type="text" value="42,5%"/>
- einfach ungesättigt	<input type="text"/> g	<input type="text"/> g	
- mehrfach ungesättigt	<input type="text"/> g	<input type="text"/> g	
Kohlenhydrate	<input type="text" value="1,0"/> g	<input type="text" value="0,9"/> g	<input type="text" value="260,0"/> g <input type="text" value="0,3%"/>
- Zucker	<input type="text" value="0,5"/> g	<input type="text" value="0,4"/> g	<input type="text" value="90,0"/> g <input type="text" value="0,5%"/>
Eiweiß	<input type="text" value="15,0"/> g	<input type="text" value="12,8"/> g	<input type="text" value="50,0"/> g <input type="text" value="25,5%"/>
Natrium	<input type="text" value="1,0"/> g	<input type="text" value="0,9"/> g	<input type="text" value="2,4"/> g <input type="text" value="35,4%"/>
Salz	<input type="text" value="2,5"/> g	<input type="text" value="2,1"/> g	<input type="text" value="6,0"/> g <input type="text" value="35,4%"/>
Ballaststoffe	<input type="text" value="1,0"/> g	<input type="text" value="0,9"/> g	<input type="text" value="25,0"/> g <input type="text" value="3,4%"/>

I. Angaben zu Allergenen

	It. Rezeptur		It. Rezeptur
Erdnüsse und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	Nüsse (Schalenfrüchte) und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	Sellerie und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>
Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	Senf und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>
Eier und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	Sesamsamen und erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	Soja und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>
Milch und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid und Sulfid > 10 mg / kg:	<input type="checkbox"/>
Lactose:	<input type="checkbox"/>	Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupineerzeugnisse:	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	<input type="checkbox"/>		

Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen und Erfahrungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflüßbereiches liegen.

Unterschrift:

Datum: