



PRODUKTSPEZIFIKATION

332 Bratwurst-Brez'n

Artikel – Nummer: 332
Artikel – Bezeichnung: **Bratwurst-Brez'n, Rostbratwurst in Brezenform ohne Darm, ohne Spieß, fertig gegrillt, 50g, TK, Gewichtsverlust durch grillen (auch andere Gewichtsvarianten möglich, z. B. 90g)**

Produktbeschreibung:	Mikrobiologische Werte:	Richtwert	Warnwert
- grobes Brät, rustikal gewürzt	Gesamtkeimzahl:	10 ⁵	10 ⁶
- ohne Darm, ohne Spieß	Enterobacteriaceae	100	1.000
- extrem schnelle Zubereitung	E – Coli	10	100
- problemloser Verzehr	Staphylokokken	100	1.000
- keine Produktveränderung	Hefen	1.000	10.000
- Zubereitung in Mikrowelle möglich	Schimmelpilze	1.000	10.000
Leitsatz Nr.: 2.221.11	Listeria monocytog. in 1g	---	n. N.
	Salmonellen in 25g	---	n. N.

Gesamtzutatenliste:	Chemische Werte:	Richtwert	Istwert:
- Schweinefleisch (95%)	pH – Wert:	< 6,3	6,1
- Speisesalz	BEFFE:	> 8,5 %	11,3 %
- Zuckerstoff: Dextrose, Maltodextrin	BEFFE im FE chemisch:	> 75 %	85,2 %
- Gewürzextrakte, Gewürze, Würze, Aroma,	Fettgehalt:	< 35 %	33 %
- Antioxidationsm: Ascorbinsäure	Fremdwasser:	0	0
	Kochsalz:	< 2,0 %	1,4 %
	Nährwertangaben: 100g Salami enthalten:		
	kcal / Kj	380 / 1560	
	Fett	33g	
	Eiweiß	12g	
	Kohlenhydrate	1g	

Die Produktion erfolgt ohne allergenhaltige Zutaten. Eine 100%ige Allergenfreiheit kann jedoch aufgrund von eventuellen Kreuzkontaminationen nicht garantiert werden!

Fettgehalt: 33 % +/- 5%

Verpackungseinheiten: 16 Stück Brez'n á 50g im Atmos-Pack
4 Beutel á 16 Stk im Karton Kartongewicht 3,200 kg
Weitere Verpackungseinheiten nach Absprache.

Palettenfaktor: 12 Umkarton je Lage, 10 Lagen pro Palette = 120 Umkarton = 384 kg

Kennzeichnung: Aufdruck des MHD's und einer LOT-Codierung zur Rückverfolgbarkeit

Transport / Lagerung: bei mind. -18°C

MHD: 9 Monate

	erstellt	Geprüft/Freigabe
Bereich	Qualitätssicherung	Geschäftsleitung
Datum	29.09.08	
Unterschrift		