

### 1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	Artland Wurst-Sortiment 100x25g
Artikelnummer:	70103391
Verkehrsbezeichnung:	Wurst-Sortiment (Schinkencreme, Delikatess Leberwurst, Landleberwurst, Grobe Leberwurst)
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	16024919
Ursprungsland:	Deutschland
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	DE NI 11167 EG

### 2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	gekühlt bei < 7 °C empf.
Lagerhinweise:	Ungekühlt haltbar.
Lagerung bei:	max. 20 °C
Restlaufzeit bei Wareneingang:	12 Monate

### 3. Kennzeichnung / Rückverfolgbarkeit

**Jeder Artikel ist gekennzeichnet, so dass eine Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EU) 178/2002 gewährleistet ist.**

Parameter	Angabe	Erklärung des Aufbaus und Angabe der Position
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	TT.MM.JJJJ; seitlich auf der Einzelportion und dem Karton
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	0000000 XXX; seitlich auf der Einzelportion und dem Karton

### 4. Verpackung

**Gewichtsangaben in Gramm und Maße in Millimetern ; Unterverpackung nur wenn z.B. in Form eines Tray vorhanden**  
**Angaben nach den GDSN Abmessungsregeln für Verpackungen (Release 2.5.3, ratifiziert, Jan 2018).**

Art der Einzelverpackung:	Alu-Cup	Gewicht (Brutto):	27,00
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	61x13	Gewicht (Netto):	25,00
Inhalt der Unterverpackung (Stückzahl):		Gewicht (Brutto):	0,00
Anzahl an Unterverpackungen:		Gewicht (Netto):	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):		Art der Unterverpackung:	
Inhalt des Kartons (Stückzahl):	100	Gewicht (Brutto):	2.910,00
Maße des Kartons (BxTxH):	280x320x70	Gewicht (Netto):	2.500,00
Kartons pro Lage (TI):	8	Taragewicht pro Karton (Verpackungsmaterial):	410,00
Lagen pro Palette (HI):	12	Rauminhalt (Cubic Volume) des Kartons in m <sup>3</sup> :	0,006
Kartons pro Palette (TI X HI):	96		
Palettenhöhe ohne Palette:	840	Palettengewicht (Brutto):	299.360,00
Palettenhöhe mit Palette:	985	Palettengewicht (Netto):	240.000,00

**\*Palettenhöhe: 145mm, Paletteneigengewicht: 20.000g (20kg)**

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	4006650114971

## 5. Sensorische Beschreibung

### Schinkencreme

Aussehen:	feines, hellrosa Brät
Geruch:	frisch fleichig, würzig
Geschmack:	frisch fleichig, würzig
Konsistenz:	streichfähig

### Delikatess Leberwurst

Aussehen:	feines, hellrosa-braunes Brät
Geruch:	frisch fleichig, würzig
Geschmack:	frisch fleichig, würzig
Konsistenz:	streichfähig

### Landleberwurst

Aussehen:	mittelfeines, hellrosa Brät
Geruch:	frisch fleichig, würzig
Geschmack:	frisch fleichig, würzig
Konsistenz:	streichfähig

### Grobe Leberwurst

Aussehen:	mittelfeines, rosa-braunes Brät
Geruch:	frisch fleichig, würzig
Geschmack:	frisch fleichig, würzig
Konsistenz:	streichfähig

## 6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

Angaben (inkl. E-Nummern und QUID) gemäß den Vorgaben der Artikel 18 bis 22 der Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)

Schinkencreme - Zutaten: Schweinefleisch (75%), Schweineleber (15%), Speck, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Maltodextrin, Emulgator (E471, E472c), Verdickungsmittel (E415), Antioxidationsmittel (E300, E301), Gewürzextrakte, Konservierungsstoffe (E250).

Delikatess Leberwurst - Zutaten: Schweinefleisch (51%), Schweineleber (30%), Speck, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Glukosesirup, Zucker, Dextrose, Maltodextrin, Emulgator (E471, E472c), Verdickungsmittel (E415), Antioxidationsmittel (E300, E301), Gewürzextrakte, Konservierungsstoffe (E250).

Landleberwurst - Zutaten: Schweinefleisch (45%), Schweineleber (31%), Speck, Schwarten, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Kräuter, Zwiebeln, Gewürze, Maltodextrin, Emulgator (E471, E472c), Verdickungsmittel (E415), Antioxidationsmittel (E300, E301), Gewürzextrakte, Konservierungsstoffe (E250).

Grobe Leberwurst - Zutaten: Schweinefleisch (78%), Schweineleber (15%), Speck, odiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Dextrose, Maltodextrin, Emulgator (E471, E472c), Verdickungsmittel (E415), Antioxidationsmittel (E301), Gewürzextrakte, Konservierungsstoffe (E250), Stabilisator (E451).

Zusatzangaben / Spuren- /  
Unverträglichkeitshinweis:

Kann Spuren von SELLERIE und SENF enthalten.

## 7. Produktspezifische Merkmale

### Nährwertangaben pro 100g

Angaben in Gramm und gemäß den Vorgaben von Artikel 30 der Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)

Berechnet <input type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input checked="" type="checkbox"/>		
Sorte	Schinkencr.	De. Leberwurst		
<b>Brennwert*</b>	1197 / 289	1217 / 294	kj / kcal	
<b>Fett*</b>	25,00	26,00	g	
davon gesättigte Fettsäuren*	10,00	10,40	g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren			g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren			g	
<b>Kohlenhydrate*</b>	1,00	1,00	g	
davon Zucker*	1,00	1,00	g	
davon mehrwertige Alkohole			g	
davon Stärke			g	
Ballaststoffe			g	
<b>Eiweiß*</b>	15,00	14,00	g	
<b>Salz*<sup>1</sup></b>	1,90	1,90	g	

### Nährwertangaben pro 100g

Angaben in Gramm und gemäß den Vorgaben von Artikel 30 der Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)

Berechnet <input type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input checked="" type="checkbox"/>		
Sorte	La. Leberwurst	Gr. Leberwurst		
<b>Brennwert*</b>	1365 / 330	1254 / 303	kj / kcal	
<b>Fett*</b>	30,00	27,00	g	
davon gesättigte Fettsäuren*	12,00	11,00	g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren			g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren			g	
<b>Kohlenhydrate*</b>	1,00	1,00	g	
davon Zucker*	1,00	1,00	g	
davon mehrwertige Alkohole			g	
davon Stärke			g	
Ballaststoffe			g	
<b>Eiweiß*</b>	14,00	14,00	g	
<b>Salz*<sup>1</sup></b>	1,80	1,90	g	

\* Pflichtangabe; <sup>1</sup> Berechnet als Natrium multipliziert mit dem Faktor 2,5

## Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten <input checked="" type="checkbox"/> Keine	Kreuzkonta. <input type="checkbox"/> Keine	Zutaten
Glutenhaltiges Getreide *	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Sojabohnen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Milch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	
Senf und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	
Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt berechnetes SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Lupinen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Weichtiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	

\* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

\*\* Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse

## Eignung für besondere Ernährungsformen

Keine

Halal (zertifiziert)	<input type="checkbox"/> Ja
Koscher (zertifiziert)	<input type="checkbox"/> Ja
Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Eier)	<input type="checkbox"/> Ja
Ovo-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Milch)	<input type="checkbox"/> Ja
Ovo-Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch und Fisch)	<input type="checkbox"/> Ja
Veganismus (Verzicht auf Rohstoffe von tierischer Herkunft)	<input type="checkbox"/> Ja
Lactoseintoleranz (d.h. lactosefrei bzw. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
Zöliakie (d.h. glutenfrei bzw. < 20mg/kg Gluten)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja

## Ergänzende Zertifizierungen

Keine

BIO nach EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007	<input type="checkbox"/> Ja
UTZ Certified	<input type="checkbox"/> Ja
RSPO	<input type="checkbox"/> Ja
FAIRTRADE	<input type="checkbox"/> Ja

## Verpflichtende Zusatzangaben zum Produkt

Keine

Bestrahlt bzw. mit ionisierenden Strahlen behandelt	<input type="checkbox"/> Ja
Unter Schutzatmosphäre verpackt	<input type="checkbox"/> Ja
Mit Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/> Ja
Mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/> Ja
Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)	<input type="checkbox"/> Ja
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	<input type="checkbox"/> Ja
Enthält Koffein	<input type="checkbox"/> Ja

### Mikrobiologische Werte

Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Richtwert	Einheit	Methode
Aerobe Koloniezahl	< 100	KbE/g	§ 64 LFGB
Bacillus (versport)	< 10	KbE/g	§ 64 LFGB
Anaerobes Wachstum versport	< 10	KbE/g	§ 64 LFGB
Anaerobes Wachstum vegetativ	< 10	KbE/g	§ 64 LFGB
Enterobacteriaceae	< 10	KbE/g	§ 64 LFGB

Abkürzungen wie folgt: KbE: Koloniebildende Einheit; n.n.: nicht nachweisbar; n. z.: nicht zutreffend

### 8. Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen

Der Lieferant bestätigt dass das Produkt keinen Kennzeichnungspflichten nach den EU-Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003, (EG) Nr. 1830/2003 (genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel) und (EG) Nr. 258/97 (Novel Food) unterliegt und nach diesen Vorschriften verkehrsfähig ist. Der Lieferant garantiert darüber hinaus, dass mit Hilfe einer validierten Analysenmethode keine gentechnisch veränderten Bestandteile nachweisbar sind.

### 9. Sonstiges

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Richtlinien und Verordnungen in vollem Umfang und ist als Lebensmittel verkehrsfähig. Die Verpackung ist für die Lebensmittelherstellung geeignet und entspricht sowohl der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 inklusive entsprechender Einzelmaßnahmen, z.B. Verordnung (EG) Nr. 10/2011 (PIM) als auch Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 (GMP).

### 10. Änderungshistorie

- 01.07.2020 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8
- 20.09.2024 Revision ohne Änderung