

Meemken Wurstwaren Nordsachsen  
GmbH & Co.KG  
DE SN 30213 EG  
Carl-Friedrich-Benz-Str. 13  
D-04509 Delitzsch

X

FBL 2020/03

|   |  |
|---|--|
| <b>Artikelnummer / Artikelbezeichnung</b>     | 1568 / Currybockwurst                                  |
| <b>nach Leitsatznummer</b>                    | 2.221.03   |
| <b>Grammatur / Kaliber / Art</b>              | 10 x 180 g / Kaliber 32 / Eigenhaut                    |
| <b>Verpackung / Tara / Folie</b>              | Vakuum / 17g / transOF / rotUF                         |
| <b>Sensorische Beschaffenheit</b>             | Geruch: frisch, spezifisch<br>Farbe: frisch, natürlich |
| <b>Chemisch- physikalische Beschaffenheit</b> | Fleischinnentemperatur: < +7 °C                        |
| <b>Mindesthaltbarkeit</b>                     | 56 Tage bei einer Lagerung < +7 °C                     |

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Verwendungshinweis</b>        | <a href="#">Das Produkt ist verzehrfähig und für alle Verbrauchergruppen geeignet. (Verwendungszweck nach BFR 44/2011)</a>   |
| <b>Kennzeichnung/Deklaration</b> | Zutaten: Schweinefleisch(67%), Trinkwasser, Rindfleisch(8%), Speck, Speisesalz, Gewürze, Geschmacksverstärker: E621; Stabilisator: E450, E451; Dextrose, Saccharose, Säureregulator: E575; Antioxidationsmittel: E301, E300; Säuerungsmittel: E330; Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E250; Farbstoff: E120; Buchenholzrauch.<br><br><b>Kann Spuren von Milch und Senf enthalten.</b> |
| <b>Anlieferung</b>               | Die Lieferfahrzeuge und das Personal entsprechen den jeweils geltenden inländischen Hygienevorschriften  |
| <b>Verkehrsfähigkeit</b>         | Geprüft durch:<br>verschiedene akkreditierte Laboratorien nach der DIN EN ISO/IEC 17025:2005   |

| Mikrobiologische Kriterien [KbE/g]: | Grenzwerte         |
|-------------------------------------|--------------------|
| Enterobacteriaceae                  | <1x10 <sup>4</sup> |
| Milchsäurebakterien                 | <1x10 <sup>7</sup> |
| Koag.-pos. Staphylokokken           | <1x10 <sup>2</sup> |
| Listeria monocytogenes              | <1x10 <sup>2</sup> |
| Aerobe mesophile Koloniezahl        | <5x10 <sup>7</sup> |
| E. coli                             | <1x10 <sup>2</sup> |
| Hefen                               | <1x10 <sup>5</sup> |
| Sporen sulfited. Clostridien        | <1x10 <sup>3</sup> |
| Salmonella in 25g                   | n.n. in 25 g       |

| Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g |          |
|--|----------|
| Energie:                                   | 1176 KJ  |
| Energie alt:                               | 284 kcal |
| Fett                                       | 26 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren                | 11 g     |
| Kohlenhydrate                              | 0,6 g    |
| davon Zucker                               | < 0,5 g  |
| Eiweiß                                     | 12 g     |
| Salz                                       | 1,9 g    |

| Allergene Stoffe (gem. Anlage 3 LMKV)              | enthalten | Spuren |
|--|-----------|--------|
| Glutenhaltige Getreide sowie daraus, hergestellte  | Nein      |        |
| Krebstier und Krebstiererzeugnisse                 | Nein      |        |
| Eier und Eierzeugnisse                             | Nein      |        |
| Fisch und Fischerzeugnisse                         | Nein      |        |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse                    | Nein      |        |
| Soja und Sojaerzeugnisse                           | Nein      |        |
| Lupinen und Lupinenerzeugnisse                     | Nein      |        |
| Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose).     | Nein      | Ja     |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein      |        |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse                   | Nein      |        |
| Senf und Senferzeugnisse                           | Nein      | Ja     |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse               | Nein      |        |
| Schwefeldioxid und Sulfite > 10 ppm                | Nein      |        |
| Weichtier und Weichtiererzeugnisse                 | Nein      |        |

### GVO-Bestätigung

Das Produkt enthält kein Material aus gentechnischveränderten Organismen, dass gem. der EG-Richtlinien (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 kennzeichnungspflichtig ist.

EAN - Stück 40 084602 1568 8

| Art.-Nr. | Etikett     | Stk. | Aussenmaße                                | Art/Karton | RLZ in d |
|----------|-------------|------|---|------------|----------|
| 18 1568  | Meemken     | 30   | 600x400x200 mm                            | E2-Kiste   | 42       |
| 90 1568  | verschieden |      | Lieferbedingungen durch Kundenabsprache ! |            |          |

 X  
X  
X  
X