

# Produktspezifikation

Artikel-Bezeichnung: **Sülze Einfach**

Aussehen: produkttypisch, wenig Aspik mit reichlich Magerfleisch-, Speck- und Schwartenstücken bis max. 2 cm, rote und grüne Gemüsepartikel, Paprika- und Gurkenstückchen erkennbar  
Geruch: produkttypisch  
Geschmack: produkttypisch, fleischig, gut abgestimmte Würzung, schwach essigsauer, leicht pfeffrig

## Zutaten gemäß LMIV:

86,7% Schweinekopffleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E250), Säureregulator: E262, Maltodextrin, Dextrose, Geschmacksverstärker: E621, natürliche Aromen (enthält **Sellerie**), Antioxidationsmittel: E316, E301, E300, Gurken, Speisegelantine, Säuerungsmittel: E330, Branntweinessig, Weinessig, Farbstoff: E150c, Gewürzextrakt, Gewürze  
(Geringfügige Abweichungen durch Rohstoffschwankungen möglich.)

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

Konservierungsstoff, Säureregulator, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Säuerungsmittel, Farbstoff

## Erläuterung der Zusatzstoffe\*:

E250 = Natriumnitrat, E621 = Natriumglutamat, E316 = Natriumisoascorbat, E301 = Natriumascorbat, E300 = Ascorbinsäure, E330 = Citronensäure, E262 = Natriumacetat, E150c = Ammoniak-Zuckerulör

\*Verkehrsbezeichnung gemäß Zverk V

## Mindesthaltbarkeit / Restlaufzeit:

21 Tage / 14 Tage

## Lager und Transportbedingungen:

Unter +7°C

## Kennzeichnung:

Aufdruck des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) und einer LOS Nr. - Codierung zur Rückverfolgbarkeit.

## Angaben zu Allergenen nach EU-Einstufung: lt. Rezeptur enthalten + nicht enthalten: -

|                         |   |  |   |
|-------------------------|---|--|---|
| Glutenhaltige Getreide: | - | Schalenfrüchte:                        | - |
| Krebstiere:             | - | Sellerie:                              | + |
| Eier:                   | - | Senf:                                  | - |
| Fisch:                  | - | Sesam:                                 | - |
| Erdnüsse:               | - | Schwefeldioxid u. Sulfite über 10mg/kg | - |
| Soja                    | - | Lupine:                                | - |
| Milch:                  | - | Weichtiere:                            | - |

Die Produktion erfolgt mit allergenhaltigen Zutaten. Mögliche Kreuzkombinationen mit anderen allergenen Inhaltsstoffen können nicht ausgeschlossen werden.

Chemische und mikrobiologische Angaben:

| <b>Chemische Werte</b> | <b>Einheit</b> | <b>Meßwert</b> |
|------------------------|----------------|----------------|
| pH-Wert                | ---            | 5              |
| Fett                   | g/100g         | 11             |
| Eiweiß                 | g/100g         | 14             |
| Salz (Natrium x 2,5)   | g/100g         | 1,7            |

| <b>Mikrobiologische Werte</b> | <b>Richtwert</b>  |
|-------------------------------|-------------------|
| Gesamtkeinzahl                | 1x10 <sup>6</sup> |
| Enterobacteriaceae            | 1x10 <sup>2</sup> |
| E-Coli                        | 1x10 <sup>2</sup> |
| Milchsäurebakterien           | 5x10 <sup>4</sup> |
| Hefen                         | 1x10 <sup>4</sup> |
| Koagulase pos. Staphylokokken | 1x10              |
| Sporen sulfitred. Clostridien | 1x10 <sup>2</sup> |
| Listeria monocytog. in 10g    | n. n. in 10g      |
| Salmonellen in 25g            | n. n. in 25g      |

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| Brennwert                   | 662 kJ / 159 kcal |
| Fett                        | 11                |
| davon gesättigte Fettsäuren | 4,3               |
| Gesamteiweiß                | 14                |
| Natrium x 2,5               | 1,7               |
| Gesamtkohlenhydrate         | 1                 |
| davon Zucker                | 1                 |

GVO- Erklärung und weitere Angaben:

Wir bestätigen, dass das Produkt aus nicht genetisch veränderten Organismen gewonnen wird und keine Kennzeichnungsverpflichtung im Sinne der VO(EG) Nr. 1829/2003 besteht.

Das Produkt und seine Verpackung entspricht den Anforderungen des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts in der jeweils gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzepts erstellt.

Die Ausführungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Bei Naturprodukten können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs dies durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren.

**Jupp Schlömer Fleischwarenfabrik GmbH Weisser Str. 120, 50999 Köln Fax: 0221/353070  
Tel.: 0221/27255870 [www.juppschloemer.de](http://www.juppschloemer.de) [kontakt@juppschloemer.de](mailto:kontakt@juppschloemer.de)**