

**Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)**

Filetpastete mit Brokkoli 1/2 Stücke

**Verkehrsbezeichnung**

Delikatess Filetpastete mit Brokkoli  
Filetköpfe einzeln handgelegt

**Verwendungszweck / Verbraucherhinweis**

Als Brotbelag zu verwenden.



**Produktbeschreibung**

**Herkunftsland** Deutschland

**Ursprungsland**  
(Herkunft der Rohstoffe) \_\_\_\_\_

**Leitsatzkennziffer** 2.4.2.4.2

**Zolltarifnummer** 16010099

**Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz**

**Lieferanten-Art.-Nr.** 7000

**Zutatenliste** (nach LMV (EU) Nr. 1169/2011)

Zutaten: Schweinefilet (45%), Schweinefleisch (38%), Trinkwasser, tiefgefrorener Brokkoli (5%), Rindfleisch (2,4%), Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Dextrose, Gewürzextrakte, Gewürze, Speisesalz, Antioxidationsmittel E300, E316; Stabilisator E451; Gewürzaromen. Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet.

Die Allergene PISTAZIEN, SENF, LAKTOSE, EI, GLUTEN, SELLERIE und SULFITE werden im Betrieb verarbeitet.

**GVO/GMO-Verordnung**

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1839/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und entspricht den jeweils gültigen, gesetzlichen Vorschriften der EU und Deutschlands. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare CVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9 %.

**Konformitätserklärung**

Konformitätserklärung der Primärverpackung

Hiermit erklären wir, daß die Verpackungen unserer Produkte den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoffrichtlinien) sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und EG 10/2011 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen.

**Allergene** Die Allergene PISTAZIEN, SENF, LAKTOSE, EI, GLUTEN, SELLERIE und SULFITE werden im Betrieb verarbeitet.

erstellt am: <b>31.03.2025</b>	geprüft am: <b>31.03.2025</b>	freigegeben am: <b>31.03.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	05

# 4201

**Produktdaten / Logistische Daten**

Qualitätsstufe	<u>Spitzenqualität</u>	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>21</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>ca. 1700g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>21</u>	Tara Stück in g	<u>10g</u>
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>4 Stück</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	<u>205 x 150 x 100 mm</u>
Kühlformel	<u>Trocken und lichtgeschützt, bei unter +7°C</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>ca. 6,8 kg</u>
Darm / Hülle	<u>Alu-Confiseriefolie</u>	Tara Karton in g	<u>                    </u>
Kaliber in mm	<u>                    </u>	Abmessung Krt L/B/H mm	<u>                    </u>
Verpackung Einzelartikel	<u>1/2 Stücke vakuumverpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	<u>Barrierefolie</u>	St/Pck. in E2	<u>15 Stück</u>
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	<u>ca. 25,5 kg</u>
EAN-Code Artikel	<u>                    </u>	<u>Paletten</u>	
EAN-Code Karton	<u>                    </u>	Krt/Satten je Lage	<u>                    </u>
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Lagen pro Palette	<u>                    </u>
		Palettenfaktor/Kartons	<u>                    </u>
		Palettenhöhe in mm	<u>                    </u>

**Durchschnittliche Nährwerte je 100g**

Brennwert kJ	<u>759</u>
Brennwert kcal	<u>182</u>
Fett in g	<u>13,0</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>5,1</u>
Kohlenhydrate in g	<u>1,1</u>
Zucker in g	<u>&lt; 0,5</u>
Eiweiß in g	<u>15,0</u>
Salz in g	<u>2,6</u>

*Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.*

**Analysewerte - Chemisch**

BEFFE absolut	<u>                    </u>
BEFFE in FE	<u>                    </u>
ph-Wert	<u>                    </u>
Wassergehalt in g	<u>68 +/- 8%</u>
Fettgehalt in g	<u>                    </u>
Eiweißgehalt in g	<u>                    </u>
Trockenmasse in g	<u>                    </u>
NaCl/Kochsalz in g	<u>                    </u>

erstellt am: <b>31.03.2025</b>	geprüft am: <b>31.03.2025</b>	freigegeben am: <b>31.03.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	05

# 4201

## Analysewerte - Mikrobiologisch

Aerobe mesophile Koloniezahl	1x 10 <sup>6</sup> KbE/g
Enterobacteriaceae	<10 KbE/g
Escherichia coli	<10 KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken	<1 x 10 <sup>2</sup> KbE/g
Milchsäurebakterien	13x 10 <sup>6</sup> KbE/g
Hefen	<10 KbE/g
Salmonellen	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	<1x 10 <sup>2</sup> KbE/g
Sporen sulfitreduzierender Chlosteriden	<10 KbE/g

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	rosafarbene schnittfeste Kochwurst mit stückigen Einlagen aus Schweinefilet und Brokkolistücken
Konsistenz	fest-elastische Konsistenz, schnittfest
Farbe	
Geruch	arteigen, würzig
Geschmack	arttypisch, würzig, leicht nach Brokkoli

erstellt am: 31.03.2025	geprüft am: 31.03.2025	freigegeben am: 31.03.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	05

**Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung**

Inhaltsstoffe	Ja	Nein	in Spuren	Inhaltsstoff/Spur
Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			X	GLUTEN wird im Betrieb verarbeitet
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse			X	EI wird im Betrieb verarbeitet
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X		
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose			X	MILCH wird im Betrieb verarbeitet
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse			X	PISTAZIEN werden im Betrieb verarbeitet
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			X	SELLERIE wird im Betrieb verarbeitet
Senf und -erzeugnisse			X	SENF wird im Betrieb verarbeitet
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben			X	SULFITE werden im Betrieb verarbeitet
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: <b>31.03.2025</b>	geprüft am: <b>31.03.2025</b>	freigegeben am: <b>31.03.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	05