

Produktspezifikation

## Bratwurst püriert\*\*\*

### 1. Stammdaten

1.1 Produktbezeichnung	Bratwurst püriert***
1.2 Artikel-Nummer	34200015
1.3 EAN13	4255575507799
1.4 Intrastat-Nummer	

### 2. Artikelinformationen

2.1 Haltbarkeit	Restlaufzeit ab Produktion	270	Tage
	Restlaufzeit ab Anlieferung	30	Tage
2.2 Lager-/Transporttemperatur	tiefgekühlt bei -18°C		
2.3 Hergestellt in / Vertrieb aus	Deutschland		
2.4 Einwaage	Karton 1250 g (25 x 50 g)		
2.5 Verpackungseinheit	1 x 1250 g		

### 3. Produktinformationen

#### 3.1 Zutatenverzeichnis

Bratwurst (32 %) (Schweinefleisch, Wasser, Schweinespeck, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Dextrose, Stabilisator Diphosphate, Säuerungsmittel Citronensäure, Gewürzextrakte, Naturdarm (Schwein)), VOLLEI, SCHLAGSAHNE (mit Stabilisator Carrageen), MAGERQUARK, Kartoffelpüreepulver (Kartoffeln, MILCHPULVER, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, natürliches Aroma (enthält MILCH), Kurkuma), Wasser, Rapsöl, Maltodextrin, Speisesalz, modifizierte Stärke, Zucker, natürliche Aromen, Aromaextrakte, Gewürze, Karamellzucker.

Bitte sofort weiterfrostern! Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren!

Regenerierhinweis: Kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet

#### 3.2 Zusatzstoffe

mit Phosphat

#### 3.3 Allergene

Eier und Erzeugnisse daraus  
Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus

Die Angaben beziehen sich auf den derzeitigen Rezepturenzusatz.  
Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die im Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

#### 3.4 Produktbeschreibung

Bratwurst püriert  
aus Schweinefleisch, mit Majoran gewürzt.

Produktspezifikation

**Bratwurst püriert\*\*\***

3.5 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ 897 / kcal 214 / Fett 16,8 g, davon ges. Fettsäuren 8,1 g  
Kohlenhydrate 4,6 g, davon Zucker 1,7 g / Eiweiß 11,7 g / Salz 1,02 g

3.6 Regenerierhinweis

siehe oberhalb

3.7 Für folgende Ernährungsformen geeignet:

1,7  
1=Vollkost  
2= Leichte Vollkost  
3=vegetarisch  
4=vegan  
5=Glutenfrei  
6=Lactosefrei  
7=Glutenfrei laut Rezeptur  
8=Lactosefrei laut Rezeptur

3.8 Mikrobiologie

Wir bestätigen, dass das vorliegende Produkt der Verordnung (EG) Nr.2073/2005 über "mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel" sowie den gültigen Richt- und Warnwerten der DGHM entspricht.

**4. Verpackung und logistische Daten**

4.1 Abmaße

Länge: 29,80 cm  
Breite: 19,70 cm  
Höhe: 14,40 cm  
Volumen: -

**5. Zertifizierung**

EG-Öko-Verordnung, Code-Nr. DE-ÖKO-003

**6. Normen/ Richtlinien**

EG-Zulassung : DE RP-EV 002 EG  
EG-Zulassung : DE RP-EFB 308 EG

Wir bestätigen, dass die von uns hergestellten und vertriebenen Produkte, weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln, noch den neuen EU-Verordnungen zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel (VO EG Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003), kennzeichnungspflichtig sind.

Das standardisierte Dokument wurde EDV-gestützt erstellt und trägt daher keine Unterschrift

Druckdatum 07.03.2024

Stand: 29.12.23

Hersteller / Lieferant  
Adresse

Sander Gourmet GmbH  
Industriepark 12  
56291 Wiebelsheim

Telefon +49(0)6766/9303-0  
Telefax +49(0)6766/9303-45  
E-Mail info@sander-gruppe.com