



## Produkte & Qualität

### **Richtig gut die Wurst – mehr als ein Werbeversprechen**

Die Produktion von Lebensmitteln ist mit höchsten Ansprüchen an ein Qualitätsmanagement verbunden. Kunden und Verbraucher haben das Recht auf einwandfreie, hochwertige und top-hygienisch verarbeitete Produkte. Die nachfolgenden Informationen sollen daher die Produktphilosophie, das Produktsortiment und die Qualitätskriterien der EWG Eberswalder Wurst GmbH transparent und nachvollziehbar machen.

### **Eberswalder Würstchen**

Viele Menschen schwören auf Eberswalder Würstchen. Der beste Beweis für die richtige Rezeptur und einen unverwechselbaren Geschmack sind die rund 200 Millionen Eberswalder Würstchen, die im Jahr 2013 in deutschen Haushalten auf den Tisch kamen.

Top-Spezialitäten im Handel: Eberswalder Würstchen, Würstchen in Lake, Bockwurst und Wiener

### **Die Eberswalder Brat- und Grillwürste**

Brat- und Grillwürste mit und ohne Darm aus dem Hause Eberswalder gelten als echte Spezialitäten. Das Sortiment hat sich auch in die Herzen der Event- und Sportfans in der Bundeshauptstadt gespielt. In der O2-Arena, der Max-Schmeling-Halle, der Alten Försterei (1.FC Union Berlin) und der Rennbahn Hoppegarten sind Eberswalder Brat- und Grillwürste exklusiv erhältlich.

Top-Spezialitäten im Handel: Original Eberswalder Roster, Bratwurst ohne Darm, Holzfäller Bratwurst in fünf Geschmacksrichtungen (Chili, Salsa, etc.)

### **Salami – und Wurstspezialitäten**

Mit den Rauchkammern am Produktionsstandort Britz gelingt eine ganz eigene geschmackliche Reifung der Salamispezialitäten aus dem Hause Eberswalder. Kernig, ehrlich, gut – mit der Schorfheider Knüppelsalami wird ein Original bewahrt.

Top-Spezialitäten im Handel: Schorfheider Knüppelsalami (auch mit Peperoni und Wacholder), Rauchsalami, Schorfheider Wildsalamispezialitäten



## **Höchste Qualität als unsere Pflicht – die Qualitätsstandards am Produktionsstandort Britz**

Integriertes Qualitätsmanagement ist eine tägliche Aufgabe. Vom Rohprodukt bis zum Endprodukt wird die lückenlose Dokumentation von Proben erfüllt. Im betriebseigenen Labor und vier unabhängigen Fremdlaboren werden kontinuierliche Untersuchungen dieser Proben durchgeführt.

## **Darüber hinaus stellt sich die EWG Eberswalder Wurst GmbH unabhängigen Zertifizierungen und Qualitätsüberwachungen:**

### **QS – Stufenübergreifendes Qualitätssystem**

Das System QS wird von einem unabhängigen Unternehmen reguliert und geprüft. Mit der Einführung hochkomplexer Prozessrichtlinien wird der Weg des Fleisches vom Landwirt bis zur Ladentheke durch Qualitätsnormen beschrieben und geregelt. Über 130.000 Systempartner weltweit verpflichten sich damit einwandfreie, gesunde Lebensmittel in über 23.000 Filialen des Lebensmitteleinzelhandels zu garantieren. Wichtige Aspekte sind der Tier- und Umweltschutz, Dokumentation, Herkunftssicherung, sowie Produktions- und Hygienestandards. Als Unternehmen der Fleischverarbeitung sind wir aktiver Partner des QS – Systems.

Weitere Infos unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de)

### **IFS – International Featured Standard Food**

Der International Featured Standard Food beschreibt die einheitlichen Qualitätsstandards für Eigenmarken des Handels. Als internationaler Zusammenschluss (für Deutschland der Hauptverband des Deutschen Einzelhandels) wird die einheitliche Überprüfung der Lebensmittelsicherheit und der Qualität der Nahrungsmittelhersteller sichergestellt. Die EWG Eberswalder Wurst GmbH wird in diesem Sinne regelmäßig von unabhängigen Zertifizierungsstellen geprüft und auditiert.

Weitere Infos unter [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)

### **Bio-Zertifizierung (EG) VO 834/2007**

Die Zertifizierung erlaubt der EWG Eberswalder Wurst GmbH Wurstprodukte unter den strengen Regeln zur ökologisch/biologischen Produktion und Kennzeichnung herzustellen.

Weitere Informationen unter

[www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Landwirtschaft/OekologischerLandbau/834\\_2007\\_EG\\_Oeko-Basis-VO.html](http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Landwirtschaft/OekologischerLandbau/834_2007_EG_Oeko-Basis-VO.html)