Allgemeine Angaben

Produktname: **Gekochtes Frühstücksfleisch im Geleemantel, ca. 1,6kg**

Artikelnummer:	351303
EAN-Code:	
Leitsatzkennziffer:	2.2313
Artikelgruppe:	Kochwurst

Sensorische Eigenschaften

Aussehen:	mittelgrobes Brät
Geruch:	würzig
Geschmack:	fleischig, spezifisch würzig
Konsistenz, Textur:	schnittfest

Chemische Eigenschaften

Nährwertangaben (durchschnittlich/100g)

Brennwert:	761 KJ / 182 kcal
Eiweiß:	10,8 g
Kohlenhydrate:	1,4 g
davon Zucker:	1,3 g
Fett:	14,2 g
davon gesätt. Fettsäuren:	5,5 g
Salzgehalt:	2,7 g

Verpackungs- und allgemeine Produktinformationen

Verpackungsinformationen:

Stückgewicht:	1.6 Kg
Darmart:/Kaliber	Kunstdarm
Verpackungsart:	Kunstdarm

allgemeine Produktinformationen:

Lagerbedingungen:	Gekühlt bei +7°C
Restlaufzeit bei Anlieferung:	25 Tage

Kennzeichnung

Zutaten nach LMIV
Schweinefleisch(65%), Trinkwasser, Speisegelatine(Schwein), Speisesalz, Glukosesirup, Gewürze, Zwiebel, Saccharose, Würze, Säureregulator: Natriumdiacetat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Gewürzextrakte, Knoblauch.

Zutaten mit allergenem Potential sind gemäß EU-Einstufung, deklarationspflichtig.
Die folgende Aufzählung gibt die laut Rezeptur enthaltenen allergenen Stoffe und die zugehörige Zutat wieder:

Hinweise zur Produktion

Die Allergene ***Senf, Laktose, Hafer, Fisch, Pistazien*** und ***Sellerie*** werden bei uns im Betrieb verarbeitet.

Zubereitungsempfehlung

Aufschnitt für den Brotbelag

Rechtliche Anforderungen

Das Lebensmittel entspricht in Herstellung, Zusammensetzung und Etikettierung dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittel Gesetzbuch und seinen Folgeverordnungen bzw. Richtlinien sowie der EG-Gesetzgebung in ihrer jeweils gültigen Fassung.
Die Angaben in dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind lediglich Informationen. Sie befreien nicht von der eigenen Prüfung der Anwender oder Wiederverkäufer.
Grundsätzlich weisen wir darauf hin, dass entlang unserer Herstellungskette (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, usw.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination generell nicht auszuschließen ist. Trotz Maßnahmen wie räumliche Trennung, Produktionslenkung sowie Reinigungsmaßnahmen, können wir eine Kreuzkontamination in unserem Betrieb jedoch nicht ausschließen, weshalb diese möglicherweise in Spuren enthalten sein können.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.