

Produktspezifikation

Produkt: Gewürz
FlüWu

Verkehrsbezeichnung: FlüWu Extra O.G.



Hersteller/ Firma: Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH & Co., 22923 Ahrensburg

Zutaten: (in absteigender Reihenfolge) Trinkwasser, Kochsalz, Speisewürze [aufgeschlossenes Pflanzeneiweiss], Hefeextrakt
<http://www.helaspice.eu/de/92/produkte-fleischerhandwerk-db.html>

Herkunft: Die Herkunft kann im gesetzlichen Rahmen lückenlos aufgezeigt werden!

Zusatzstoffe keine

| Chemische/physikalische Kennzahlen | | |
|---|-----------------------|-------|
| | typischer Wert | |
| Wassergehal | % (m/m) | |
| Fettgehalt | % (m/m) | < 0,1 |
| Asche | % (m/m) | 20,0 |
| Protein | % (m/m) | 4,0 |
| Ballaststoffe | % (m/m) | < 0,1 |
| Kohlenhydra | % (m/m) | 0,6 |
| Energiegehal | kJ/100 g | 80 |



Das 1 x 1 im Umgang mit Fleisch



Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuss

- § 1 Auf dem Transport nach Hause ist grundsätzlich die Kühlkette einzuhalten! (Kühltüte/Kühltasche benutzen)! Temp. <7°C
- Vor allem im Sommer ist der schnellste Weg nach Hause zu wählen!
- § 2 Lagern Sie Fleisch immer am kältesten Punkt im Kühlschrank! (Glasplatte, unterer Bereich, 0°C-Zone)
- § 3 Tupfen Sie Ihr Fleisch vor dem Zubereiten mit einem sauberen Tuch (Einwegpapier) trocken und lassen Sie es „atmen“!
- § 4 Generell gilt bei allen Fleischarten: Immer ein extra Zubereitungsbrett benutzen!
(Nicht erst das Geflügel und dann den Salat auf dem gleichen Brett schneiden)
- § 5 Benutzen Sie bei der Zubereitung Ihre angeborenen Sinne für Ihre eigene Qualitätskontrolle:
- Augen: Optik
- Nase: Riechen
- Mund: Geschmack (erst nach dem Garen)!
- § 6 Beachten Sie, dass Ihr Produkt keine Fremdkörper (Knochen) enthält, an denen Sie sich verletzen können!
- § 7 Geflügel- und Schweinefleisch immer vor dem Verzehr durchgaren! (>80°C im Kern)
- § 8 Hackfleischerzeugnisse und frische Bratwurst aufgrund der großen Oberfläche immer am gleichen Tag verarbeiten und ausschließlich komplett in durchgegartem Zustand verzehren!
- § 9 Lassen Sie sich die Ware je nach Verbrauchsdatum von Ihrem Fleischer vakuumieren!
- § 10 Tauen Sie gefrorenes Fleisch generell immer im Kühlschrank auf und nicht auf der Heizung oder Spüle!
- § 11 Zu den hier verkauften Fleisch- & Wurstwaren können Sie an der Kasse auf Wunsch die Produktpässe einsehen!
- § 12 Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben...Wir beraten SIE gern...



VERTRAUEN SIE IHREM ANGEBORENEN INSTINKT UND BAUCHGEFÜHL!

Stand März 2013