

## Produktspezifikation

**Produkt:**

Gewürz-Kräuterzubereitung



**Verkehrsbezeichnung:**

Gyros grün

**Hersteller/ Firma:**

Hanseata Hansseata Theofil Zuther GmbH & Co. KG, Sternstraße 69, 20357 Hamburg

**Zutaten:**  
(in absteigender Reihenfolge)

Knoblauch, gekörnte Brühe (Würze, Salz, pflanzliches Fett, Geschmacksverstärker: E621, Aroma, Gewürze),  
Geschmacksverstärker: E621, Pfeffer, Petersilie, Zwiebel, Majoran, Oregano

**siehe auch:**

[http://www.hanseata-hamburg.de/produkte\\_gewuerze.php](http://www.hanseata-hamburg.de/produkte_gewuerze.php)

**Herkunft:**

Die Herkunft kann im gesetzlichen Rahmen lückenlos aufgezeigt werden!

**Zusatzstoffe**

keine

<b>Chemische/physikalische Kennzahlen</b>	
typischer Wert	
<b>Wassergehal</b>	% (m/m)
<b>Fettgehalt</b>	% (m/m)
<b>Asche</b>	% (m/m)
<b>Protein</b>	% (m/m)
<b>Ballaststoffe</b>	% (m/m)
<b>Kohlenhydra</b>	% (m/m)
<b>Energiegehal</b>	kJ/100 g



## 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 Zubereitungs Brett 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 Verzehrdatum 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

