

## Produktspezifikation

**Produkt:** Gewürz  
Kutschersteak

**Verkehrsbezeichnung:** Kutschersteak Naturell



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

**Zutaten:** Meersalz (31%), Pfeffer, Paprika, Dextrose, Zwiebeln, Koriander, Zucker, Petersilie, Gewürze  
(in absteigender Reihenfolge) und Kräuter (u.a. Senfsaat, Sesam), pflanzliches Öl (Palmöl), Gewürzextrakte

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

**Zusatzstoffe**  
siehe auch <http://www.helaspice.eu/de/92/produkte-fleischerhandwerk-db.html>

<u>Chemische/physikalische Kennzahlen</u>		
	typischer Wert	
<b>Wassergehalt</b>	% (m/m)	6,2
<b>Fettgehalt</b>	% (m/m)	2,8
<b>Asche</b>	% (m/m)	33,9
<b>Protein</b>	% (m/m)	5,6
<b>Ballaststoffe</b>	% (m/m)	8,3
<b>Kohlenhydrate</b>	% (m/m)	43,3
<b>Energiegehalt</b>	kJ/100 g	939



## 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 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 ANGEBORENEIN INSTINKT UND BAUCHGEFÜHL!**

Stand März 2013

Bitte beachten Sie, dass die hier aufgeführte Information für den Kunden im Fachgeschäft bestimmt ist und bei Fragen gerne von unserem Laden-Team ergänzt werden!  
Ohne Gewähr!

© Heinrich Fricke GmbH & Co. KG