

Produktspezifikation

Produkt: Pastrami

Verkehrsbezeichnung: Pastrami

Leitsatznummer: siehe "Gesetzliche Vorschriften für die Fleischerei" N. Latz, H. Klockenhoff

Hersteller/ Firma: 3

Zutaten:
(in absteigender Reihenfolge) Rindfleisch, Trinkwasser, Kochsalz, Lactose, Gewürze, Rauch,
Konservierungsstoff Natriumnitrit E250, Antioxidationsmittel Natriumascorbat E301,



Zusatzstoffe	Natriumnitrit	E250
	Natriumascorbat	E301

		Ja	Nein
Allergene:	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose)	X	
	Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg		X
	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Citronensäure/ Citrate (E330-333)		X
	Glutaminsäuren/ Glutamate (E620-625)		X
Enthält eine Phenylalaninquelle		X	

Nährwerte und Vitamine

<u>Nährwerte und Vitamine</u>	pro 100g	pro Portion (60g)	Anteil am Tagesbedarf (%)*
Brennwert: [Kcal]	110	66,2	3,3
Eiweiß: [g]	19,3	11,6	23,2
Kohlenhydrate: [g]	0,5	0,5	0,5
Fett: [g]	3,7	2,2	3,2
Vitamin A [ng]	21	12,6	1,6
Vitamin B1: [mg]	0,1	0	4,4
Vitamin B2: [mg]	0,1	0,1	5,1
Vitamin B12: [ng]	3	1,8	72
Eisen [mg]	2	1,2	8,5

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene Zutaten, durch die Herstellung können sich Abweichungen ergeben

Die Angaben für Vitamine sind Durchschnittswerte, wie sie für vergleichbare Produkte am Markt analytisch ermittelt wurden.

*prozentualer Anteil am empfohlen Tagesbedarf. Der Bedarf variiert individuell nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit.

Quelle: Souci, Fachmann, Kraut "Nährwert-Tabellen" MedPharm / Deutscher Fleischerverband : "Allergene Stoffe, Zusammensetzung, Herstellung"

Lagerhinweis Endverbraucher bei loser Aufschnittware:

Lagerung bei <5°C kühl und trocken

Mindesthaltbarkeit:

Lagerung bei <5°C kühl und trocken ca. 2-3 Tage

Beim Transport unbedingt auf die Einhaltung der Kühlkette achten!

Verinnerlichen Sie bitte auch unser 1x1 im Umgang mit Fleisch (Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuß)