

## Produktspezifikation

Produkt: Griebenschmalz

Verkehrsbezeichnung: Griebenschmalz

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

Hersteller/ Firma: 5

Zutaten:  
(in absteigender Reihenfolge) Schweineschmalz, Schweinegrieben, Röstzwiebeln, Gewürze, Salz



Zusatzstoffe	keine
--------------	-------

	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]	900		
Eiweiß: [g]	-		
Kohlenhydrate: [g]	-		
Fett: [g]	-		
Vitamin A [ng]	-		
Vitamin B1: [mg]	-		
Vitamin B2: [mg]	-		
Vitamin B12: [ng]	-		
Eisen [mg]	-		

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)**