

**Produktspezifizierung**

Artikelnummer: 11526  
 Artikelbezeichnung: Schweinebratwurstschnecke mittelgrob, fränkische Art mit Majoran, ca. 120g, gebrüht, tiefgefroren  
 Stückgewicht [g]: 120 Toleranz [g]: ±10  
 Zutaten: Schweinefleisch (95%), Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Trinkwasser, Glukosesirup, Stabilisator Diphosphate, Majoran, Pfeffer, Koriander, Kümmel, Macisblüte, Ingwer, Knoblauch, Muskatnuss, Saitling (vom Schaf).  
 Unter Schutzatmosphäre verpackt.

	Hilfsstoff	Ursprungszutat
Verarbeitungshilfsstoffe: (deklarationsfrei)	Trennmittel E535	Jodsalz

Sensorik:  
 Optik: hellgräulich  
 Konsistenz: schnittfest  
 Geruch: arttypisch  
 Geschmack: arttypisch, aromatisch



Durchschnittliche Nährwerte pro 100g (berechnet) <small>Die Nährwertangaben sind unverbindliche Durchschnittswerte und basieren auf Analysen und Nährwerten der Zutaten sowie auf der Grundlage allgemein akzeptierter Daten.</small>	<b>Brennwert kJ</b>	1130
	<b>Brennwert kcal</b>	270
	<b>Fett in g</b>	24
	<b>davon gesättigte Fettsäuren in g</b>	9,5
	<b>Kohlenhydrate in g</b>	1,3
	<b>davon Zucker in g</b>	0,7
	<b>Eiweiß in g</b>	14
	<b>Salz in g</b>	2,5

Mikrobiologische Daten <small>gemäß DGHM Richt- und Warnwerte Nr. 3.1 (2018)</small>	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl [KbE]	<5x10 <sup>4</sup> (Richtwert)
	<i>Enterobacteriaceae</i> [KbE]	<1x10 <sup>3</sup>
	<i>E. coli</i> [KbE]	<1x10 <sup>2</sup>
	<i>Staph. aureus</i> [KbE]	<1x10 <sup>2</sup>
	<i>Salmonella</i> [KbE]	negativ in 25g
	<i>Listeria monocytogenes</i> [KbE]	<1x10 <sup>2</sup>

Transport- und Lagerbedingungen: <-18°C  
 Mindesthaltbarkeitsdatum: MHD: 540 Tage

GVO-Status: das Produkt ist gemäß den EG-Verordnungen 1830/2003 und 1829/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

**Allergene:** Gluten, Ei, Soja, Milch, Laktose, Pistazien, Sellerie, Senfsamen, Sesamsamen sowie Geflügel-, Rind-, Schweine-, Lamm und Wildfleisch werden in unserer Produktion verarbeitet. Wir verfolgen eine konsequente Kreuzkontaminationsvermeidungspolitik, eine strikte Trennung von Allergenen im Produktionsbereich und gründliche Zwischenreinigungen, um Spuren/ Kreuzkontaminationen so weit wie möglich zu vermeiden. Minimale DNS-Spuren auf molekularer Ebene können jedoch nicht ausgeschlossen werden; auf EU Ebene existieren zurzeit leider noch keine Grenzwerte.

Das Produkt enthält folgende der in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 genannten Allergene:

Allergene gemäß 1169/2011	ja	nein	Spuren	Allergenursprung
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und Schalenfrüchterezeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf- und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
So <sub>2</sub> und Sulfite, konz. >10mg/ kg LM	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Die Allergene Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Lupine und Lupinerzeugnisse sowie Weichtiere und Weichtiererzeugnisse sind bei uns nicht Rezepturbestandteil. Sie wurden in dieser Übersicht nicht berücksichtigt.

**Produktthinweise:** Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!  
Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen!

**Bemerkung:** gewisse Abweichungen rohwarenbeding/ marktspezifisch/ technologisch möglich

### Verpackungsspezifizierung

#### Umverpackung

E2 Kiste	<input type="checkbox"/>		
Karton groß	<input checked="" type="checkbox"/>		
Karton klein	<input type="checkbox"/>		
Neutraler Karton	<input type="checkbox"/>	AULBACH Karton	<input checked="" type="checkbox"/>
egalisiert	<input type="checkbox"/>	gewogen	<input checked="" type="checkbox"/>
Taragewicht [kg]	1,15		
Nettogewicht [kg]	ca. 10		
Material	Vollpappe		

#### Einzelverpackung

Beutel	<input checked="" type="checkbox"/>	Anzahl Beutel je Karton	4				
Seitenfaltenbeutel E2	<input type="checkbox"/>						
Schutzgasatmosphäre	<input checked="" type="checkbox"/>	Vakuum	<input type="checkbox"/>	Atmosphäre	<input type="checkbox"/>		
egalisiert	<input type="checkbox"/>	gewogen	<input checked="" type="checkbox"/>	gezählt	<input type="checkbox"/>	Stückzahl	
Taragewicht [g]	26						
Nettogewicht [g]	ca. 2500						
Material	PA/PE						

**Kennzeichnung:** Etikettierung von Transport- und Einzelverpackung gemäß LMIV.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.