

Produktspezifizierung

Artikelnummer: 13802

Artikelbezeichnung: Rote Bratwurst mit Chili "Feuerwurst", heißgeräuchert, ca. 150g, tiefgefroren

Stückgewicht [g]: 150 Toleranz [g]: ±10

Zutaten: Schweinefleisch (60%), Rindfleisch (25%), Trinkwasser, jodiertes Natripökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumjodat), Zwiebeln, Chili (0,8%), Glukosesirup, Stabilisator Diphosphate, Paprika, Macisblüte, Ingwer, Salz, Antioxidationsmittel Isoascorbinsäure, Knoblauch Muskatnuss, Pfeffer, Rauch, Saitling (vom Schaf).
Unter Schutzatmosphäre verpackt.

	Hilfsstoff	Ursprungszutat
Verarbeitungshilfsstoffe: (deklarationsfrei)	Trennmittel E535	jodiertes Natripökelsalz

Sensorik:

Optik rotbraun

Konsistenz bissfest

Geruch arttypisch, würzig

Geschmack arttypisch, würzig, feurig



Durchschnittliche Nährwerte pro 100g (berechnet) Die Nährwertangaben sind unverbindliche Durchschnittswerte und basieren auf Analysen und Nährwerten der Zutaten sowie auf der Grundlage allgemein akzeptierter Daten.	Brennwert kJ	1024
	Brennwert kcal	245
	Fett in g	21
	davon gesättigte Fettsäuren in g	8,7
	Kohlenhydrate in g	1,3
	davon Zucker in g	0,6
	Eiweiß in g	13
	Salz in g	2,1

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

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	☐	☒	☒	
Eier und Eiererzeugnisse	☐	☒	☒	
Soja und Sojaerzeugnisse	☐	☒	☒	
Milch und Milcherzeugnisse	☐	☒	☒	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse	☐	☒	☒	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☐	☒	☒	
Senf- und Senferzeugnisse	☐	☒	☒	
Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse	☐	☒	☒	
So ₂ und Sulfite, konz. >10mg/ kg LM	☐	☒	☐	

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.

Produkthinweise:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen!

-regenerierfertig-

Bemerkung:

gewisse Abweichungen rohwarenbeding/ marktspezifisch/ technologisch möglich

Verpackungsspezifizierung

Umverpackung

E2 Kiste	☐		
Karton groß	☒		
Karton klein	☐		
Neutraler Karton	☐	AULBACH Karton	☒
egalisiert	☐	gewogen	☒
Taragewicht [kg]	1,15		
Nettogewicht [kg]	ca. 12		
Material	Vollpappe		

Einzelverpackung

Beutel	☒	Anzahl Beutel je Karton		8	
Seitenfaltenbeutel E2	☐				
Schutzgasatmosphäre	☒	Vakuum	☐	Atmosphäre	☐
egalisiert	☐	gewogen	☒	gezählt	☒
				Stückzahl	10
Taragewicht [g]	26				
Nettogewicht [g]	ca. 1,5				
Material	PA/PE				

Kennzeichnung:

Etikettierung von Transport- und Einzelverpackung gemäß LMIV.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.