

<b>Produktbeschreibung</b>			
Produktbezeichnung	<b>Mortadella geschnitten</b>		
Artikel-Nummer			
<input checked="" type="checkbox"/> SB-Artikel	<input type="checkbox"/> Bedienungsware		
RLZ bei Anlieferung	14 Tage		
Stückgewicht	500 g / 300 g / 150 g / 100 g	<input checked="" type="checkbox"/> Egalisiert	
Darm/Hülle			
Kaliber/Maße	90		
<b>Produkt-Auslobung</b>	<b>Mortadella geschnitten</b>		
<b>Produktverpackung</b>			
Verpackungsart	<input type="checkbox"/> lose		
<input type="checkbox"/> Vacuum	<input checked="" type="checkbox"/> Schutzatmosphäre		
Tara der Verpackung	ca. 10 g		
Stück je Packung			
Packungsgewicht	500 g / 300 g / 150 g / 100 g		
Transportverpackung	In EII - Kisten		
Anzahl der Packungen je Transportpackungen			
Kennzeichnung der Transportpackungen	Auf Kundenwunsch mit Etikett		
<b>Kennzeichnungselemente Einzelpackung</b>			
<input checked="" type="checkbox"/> Etikett	<input type="checkbox"/> Bedruckte Packung		
EU-Zulassungsnummer:	BY 10303		
Zutaten	69% Schweinefleisch, Trinkwasser, Speck vom Schwein, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte, Würze, Maltodextrin, Konservierungsstoff:E250, Antioxidationsmittel: E300, Stabilisator: E262, E331.		
	Nährwerte pro 100 g: Brennwert:1126 kJ/269 kcal Fett: 24,8 g/davon gesättigte Fettsäuren:9,9 g Kohlenhydrate:0,8 g/davon Zucker:0,7 g Eiweiß:10,4 g Salz:2,3 g		
Zubereitungshinweis	<b>Zum Kaltverzehr geeignet</b>		
Hinweise			
MHD	<b>14 Tage</b>		
Lagerbedingungen	<b>Von + 2 bis + 7 ° C</b>		
Chargen-Nummer	<b>Siehe Packungsprägung, Charge: XXXXXXXXXX</b>		
<b>Sensorische Eigenschaften</b>			
Äusseres	Durchsichtige Schale und Folie abgepackt		
Schnittbild	Feines, glattes, hellrosa Fleischbrät mit dunkelroten Brätwürfeln		
Konsistenz	Fest, elastisch		
Geruch	Frisch, aromatisch		
Geschmack	Abgerundet, frisch, aromatisch		
<b>Leitsatzziffer</b>	<b>2.224.4</b>		
<b>Mikrobiologische Eigenschaften</b>			
Aerobe Gesamtkeimzahl / g	Max. 50000		
Enterobacteriaceae / g	Max. 1000		
Koagulase-pos. Staphylokokken / g	Max. 100		
Salmonellen / 25g	Nicht nachweisbar		
Listeria monocytogenes / 25g	Nicht nachweisbar		
Hefen / g	Max 10000		
Schimmelpilze / g	Max. 1000		
	<b>Erstellung</b>	<b>Prüfung</b>	<b>Freigabe</b>
<b>Name</b>	Galewski	Palmberger	Palmberger
<b>Datum</b>	23.12.16	23.12.16	23.12.16
<b>Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!</b>			

<b>Angaben zu Allergenen</b>				
Allergen (nach LMKV Anlage 3)	In Rezeptur enthalten		Möglicherweise als Spur enthalten	
	Ja	nein	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse *		X		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X		X
Schalenfrüchte* und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/l oder >10 mg/kg als SO <sub>2</sub> *		X		X
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X

\* d.h.: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse

**Angaben zu GVO**

Die Produkte sind nach VO EG 1829/2003 und 1830/2003 nicht GVO kennzeichnungspflichtig

**Lebensmittelrechtliche Angaben**

Die Produkte werden mit der erforderlichen Sorgfalt hergestellt und entsprechen den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der BRD und der EU.

**Produktabbildung**



	<b>Erstellung</b>	<b>Prüfung</b>	<b>Freigabe</b>
<b>Name</b>	Galewski	Palmberger	Palmberger
<b>Datum</b>	23.12.16	23.12.16	23.12.16
<b>Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!</b>			