

1 Produkt

Artikelbezeichnung	Aufschnitt 4 Sorten		
Artikelnummer	0913795	Leitsatznummer	
Inhalt pro Einheit	Gewicht pro Stück ca. 500g 20 Scheiben pro Packung		
MHD (Tage)	14	Restlaufzeit (Tage)	k. A.

Verpackung	Tara	20g
	Art	Folie

Die Verpackungen entsprechen den aktuellen Anforderungen der in Deutschland geltenden nationalen und internationalen Rechtsvorschriften für Bedarfsgegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln, insbesondere dem LFGB, der Bedarfsgegenständeverordnung bzw. anderen Richtlinien in ihrer jeweils gültigen Fassungen.

Produktbeschreibung	Die Produkte sind auf eine Kerntemperatur von 72°C erhitzt wurden. In der Gastro-Schale werden vier verschiedene Sorten Aufschnitt unter Schutzatmosphäre verpackt.
----------------------------	--

2 Qualitätsdaten

Lagertemperatur	bei maximal 7°C
Kaliber/Darm	Kunst darm
Konsistenz	k. A.
Einwaage	k. A.

Deklaration nach LMIV	Zutaten: Bierschinken, Schinkenwurst, Lyoner, Paprikalyoner: 50% Schweinefleisch, Speck, 30% Rindfleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsmittel E250, Trennmittel E535), Paprika rot/grün, Gewürze (u.a. Senf), Senfkörner , Dextrose, Glucosesirup, Stabilisator E450, Antioxidationsmittel E300, natürliches Aroma
------------------------------	---

Erstellt: I. Hennig	Geändert: I. Hennig	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 11.12.2014	Datum: 08.02.2017	Datum: 08.02.2017
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		

3 Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g	Bier-schinken	Lyoner	Schinken-wurst	Paprika-lyoner	
Brennwert	148/617	267/1119	294/1232	253/1051	kcal/kJ
Fett	8,3	24,0	27,8	21,0	g
davon gesättigte Fettsäuren	3,3	8,8	9,9	8,5	g
Kohlenhydrate	1,2	<0,5	<0,5	2,1	g
davon Zucker	0,7	<0,5	<0,5	2,1	g
Eiweiß	17,0	13,1	11,5	14,0	g
Salz	2,3	2,3	2,2	2,0	g

4 Erklärung zu allergenen Zutaten im Lebensmittel

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß EU-Einstufung		Enthält lt. Rezeptur *
1	glutenhaltiges Getreide	nein
2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
3	Eier und Eierzeugnisse	nein
4	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
5	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	nein
6	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
7	Milch und Milcherzeugnisse	nein
8	Schalenfrüchte	nein
9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	ja
10	Senf und Senferzeugnisse	ja
11	Sesamsamen Sesamerzeugnisse	nein
12	Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein
13	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein
14	Sulfit	nein

* Die Informationen zu Allergenen beziehen sich auf die Rezepturen unserer Produkte. Trotz umfangreicher Vorkehrungen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht vollständig ausschließen.

5 Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Klassenname	E-Nummer mit Bezeichnung
Trennmittel	E535 - Natriumferrocyanid
Konservierungsmittel	E250 – Natriumnitrit
Antioxidationsmittel	E300 – Ascorbinsäure
Stabilisator	E450 - Diphosphat

Erstellt: I. Hennig	Geändert: I. Hennig	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 11.12.2014	Datum: 08.02.2017	Datum: 08.02.2017
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		