

1 Produkt

Artikelname: Backzwiebfleisch fein**Artikelnummer:** 0900373**Leitsatznummer:** 2.222.2**Mindesthaltbarkeit:** 35 Tage**Lagertemperatur:** <+7°C

Gewicht pro Stück	ca. 1500g
Stück pro Verpackungseinheit	1 Stück

2 Produktbeschreibung

Fein zerkleinerte Grundmasse ohne Grobeinlage.
Produkt ist auf eine Kerntemperatur von 72°C erhitzt wurden,
anschließend gebacken.

Zutatendeklaration:

Zutaten: 88% Schweinefleisch und Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, 8% Röstzwiebel (75% Zwiebeln, pflanzliches Öl, **Weizenmehl**), Nitritpökelsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Konservierungsstoff: E250, Gewürze (u.a. **Senf**), Dextrose, Stabilisator: E450, Glucosesirup, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: E300

3 Allergene und Zusatzstoffe:

Allergie u. Unverträglichkeitsinformation:

Kennzeichnungspflichtige

Zusatzstoffe:

Allergene Gruppe:	Gemäß Rezeptur enthalten:
glutenhaltiges Getreide	+
Krebstiere	-
Eier	-
Fisch	-
Erdnüsse	-
Soja	-
Milch	-
Schalenfrüchte	-
Sellerie	-
Senf	+
Sesamsamen	-
Lupinen	-
Weichtiere	-
Sulfit	-

- =Stoff nicht enthalten, + =Stoff enthalten

Klassenname:	E-Nummer mit Bezeichnung:
Konservierungsstoff	E 250, Natriumnitrit
Stabilisator	E 450; Diphosphat
Antioxidationsmittel	E300; Ascorbinsäure

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

Erstellt: I. Hennig	Korrigiert: R. Kokott	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 11.12.14	Datum: 12.12.14	Datum: 12.12.14

Nährwertdeklaration:

Nährwertkennzeichnung pro 100g	
Energie	951 kj 229 kcal
Fett	19 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,1 g
Kohlenhydrate	0,8 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	14,0 g
Salz	1,8 g

4 Verpackung

Material	Folie
Typ	PA/PE
Vakuumiert	Ja
Schutzatmosphäre	Nein

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.

Erstellt: I. Hennig	Korrigiert: R. Kokott	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 11.12.14	Datum: 12.12.14	Datum: 12.12.14