

## 1 Produkt

<b>Artikelbezeichnung</b>	Beefgrillwürstchen		
<b>Artikelnummer</b>	0900682	<b>Leitsatznummer</b>	2.24 c
<b>Inhalt pro Einheit</b>	Gewicht pro Stück ca.80g 6 Stück pro Packung		
<b>MHD (Tage)</b>	14	<b>Restlaufzeit (Tage)</b>	k. A.

<b>Verpackung</b>	<b>Tara</b>	14g
	<b>Art</b>	Folie PA/PE

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.

<b>Produktbeschreibung</b>	Das Produkt besteht aus einer feinerkleinerten Grundmasse, welche ausschließlich nur aus Rindfleisch besteht. Es hat die Produkteigenschaft einer Bratwurst. Das Produkt ist auf eine Kerntemperatur von 72°C erhitzt wurden.
----------------------------	---

## 2 Qualitätsdaten

<b>Lagertemperatur</b>	bei maximal 7°C
<b>Kaliber/Darm</b>	k. A.
<b>Konsistenz</b>	k. A.
<b>Einwaage</b>	k. A.

<b>Deklaration nach LMIV</b>	Zutaten: 80% Rindfleisch, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Kochsalz, Kaliumjodat), Gewürze (u.a. <b>Senf</b> , <b>Sellerie</b> ), Dextrose, Hefeextrakt, pflanzliches Öl, Trennmittel: E551, <b>Weizenmehl</b> , Hefe, Emulgator: E471, E472c, <b>Lactose</b> , Stabilisator: E262, E331, Antioxidationsmittel: E300, E301, Würze (mit <b>Milcheiweiß</b> ), Säuerungsmittel: E330, Geschmacksverstärker: E621, Saccharose, <b>Milchzucker</b> , 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		
<b>Brennwert</b>	204/847	kcal/kJ
<b>Fett</b>	15	g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	7,2	g
<b>Kohlenhydrate</b>	1,2	g
<b>davon Zucker</b>	<0,5	g
<b>Eiweiß</b>	16	g
<b>Salz</b>	1,9	g

### 4 Erklärung zu allergenen Zutaten im Lebensmittel

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß EU-Einstufung		Enthält lt. Rezeptur *
1	glutenhaltiges Getreide	ja
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	ja
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.

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.		

## 5 Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Klassenname	E-Nummer mit Bezeichnung
Stabilisator	E262 – Essigsäure E331 – Citronensäure
Säuerungsmittel	E330 – Citronensäure
Emulgator	E471 – Mono- und Diglyceride von Fettsäuren E472c – Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
Trennmittel	E535 - Natriumferrocyanid
Antioxidationsmittel	E300, E301 - Ascorbinsäure
Trennmittel	E551 - Silicate
Geschmacksverstärker	E621 - Glutamat

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.