

1 Produkt

Artikelbezeichnung	Bouillon Würstchen		
Artikelnummer	1122078	Leitsatznummer	2.221.03
Inhalt pro Einheit	Gewicht pro Stück 50g		
MHD (Tage)	21	Restlaufzeit (Tage)	k. A.

Verpackung	Tara	14g
	Art	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.

Produktbeschreibung	Das Produkt besteht aus einer fein zerkleinerten Grundmasse mit einer Grobeinlage. Die Grobeinlage besteht aus 5 mm gewolftem Magerfleisch. Das Produkt wird in einen Schweinsdarm gefüllt, gebrüht und anschließend geräuchert. Es ist auf eine Kerntemperatur von 72°C erhitzt wurden.
----------------------------	--

2 Qualitätsdaten

Lagertemperatur	bei maximal 7°C
Kaliber/Darm	26/28 Schweinsdarm
Konsistenz	k. A.
Einwaage	k. A.

Deklaration nach LMIV	Zutaten: 67% Schweinefleisch; 20% Trinkwasser; 13% Rindfleisch; Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsmittel E250, Trennmittel E535); Gewürze (u.a. Senf , Sellerie); Stabilisator E450; Glucosesirup; Geschmacksverstärker E621; Antioxidationsmittel E300; Aromen; Würze; Dextrose; Saccharose; Naturdarm; Buchenholzrauch
------------------------------	---

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		
Brennwert	276/1157	kcal/kJ
Fett	24,5	g
davon gesättigte Fettsäuren	8,8	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	14,5	g
Salz	1,9	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
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.		