

1 Produkt

Artikelname: Currywurst**Artikelnummer:** 0900672**Leitsatznummer:** 2.221.03**Mindesthaltbarkeit:** 21 Tage**Lagertemperatur:** <+7°C

Gewicht pro Stück	180g/ 100g
Stück pro Verpackungseinheit	6 Stück/ 8 Stück

2 Produktbeschreibung

Fein zerkleinerte Grundmasse ohne Grobeinlagen.

In einen Kunstschildarm gefüllt, gebrüht, geräuchert und anschließend geschält.

Produkt ist auf eine Kerntemperatur von 72°C erhitzt wurden.

Zutatendeclaration :

80% Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (jodiertes Speisesalz, Konservierungsmittel: E250, Trennmittel: E535), Curry, Gewürze (u.a. **Senf**), Stabilisator: E450, Glucosesirup, Dextrose, Antioxidationsmittel: E300, natürliches Aroma, Buchenholzrauch

3 Allergene, Zusatzstoffe und Nährwerte:

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:
Konservierungsmittel	E 250; Natriumnitrit
Trennmittel	E 535; Natriumferrocyanid
Stabilisator	E 450; Diphosphat
Antioxidationsmittel	E 300; Ascorbinsäure

Erstellt: I. Hennig

Korrigiert: R. Kokott

Freigegeben: R. Kokott

Datum: 05.12.2016

Datum: 05.12.2016

Datum: 05.12.2016

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

Nährwertdeklaration:

Nährwertkennzeichnung pro 100g	
Energie	1202 kj 290 kcal
Fett	26,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	1,1 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	13,0 g
Salz	2,1 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: 05.12.2016	Datum: 05.12.2016	Datum: 05.12.2016