

1 Produkt

Artikelbezeichnung	Currywurst		
Artikelnummer	0900672	Leitsatznummer	2.221.03
Inhalt pro Einheit	Gewicht pro Stück 180g/100g		
	6 Stück/8 Stück		
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 feinerkleinerten Grundmasse ohne Grobeinlage. Es wird in einen Kunstdarm gefüllt, gebrüht, geräuchert und anschließend geschält. Das Produkt ist auf eine Kerntemperatur von 72°C erhitzt wurden.
----------------------------	--

2 Qualitätsdaten

Lagertemperatur	Maximal bei + 7°C
Kaliber/Darm	30/32-32/34 Kunstdarm
Konsistenz	k. A.
Einwaage	k. A.

Deklaration nach LMIV	Zutaten: 80% Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: E250), Curry, Gewürze (u.a. Senf), Stabilisator: E450, Glucosesirup, Dextrose, Antioxidationsmittel: E300, natürliches Aroma, Buchenholzrauch
------------------------------	--

Erstellt: I. Hennig	Geändert: I. Hennig	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 05.12.2016	Datum: 09.02.2017	Datum: 09.02.2017
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		

3 Nährwertangaben:

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g		
Brennwert	290/1202	kcal/kJ
Fett	26,0	g
davon gesättigte Fettsäuren	10,0	g
Kohlenhydrate	1,1	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	13,0	g
Salz	2,1	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	nein
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
Stabilisator	E 450 - Diphosphat
Säuerungsmittel	E 330 – Citronensäure
Konservierungsstoff	E 250 - Natriumnitrit
Antioxidationsmittel	E 300 - Ascorbinsäure

Erstellt: I. Hennig	Geändert: I. Hennig	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 05.12.2016	Datum: 09.02.2017	Datum: 09.02.2017
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		