

## 1 Produkt

<b>Artikelbezeichnung</b>	Gutsfleischwurst		
<b>Artikelnummer</b>	0913781	<b>Leitsatznummer</b>	2.232.4
<b>Inhalt pro Einheit</b>	Gewicht ca. 1200g 1 Stück pro Einheit		
<b>MHD (Tage)</b>	35	<b>Restlaufzeit (Tage)</b>	k. A.

<b>Verpackung</b>	<b>Tara</b>	10g
	<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 Grundmasse aus Blut und Schwarten mit würfelförmiger Fleischeinlage. Das Produkt ist in einen 90-er Kaliber Kunstdarm gefüllt und wird als halbe Stücke verkauft. Es ist auf eine Kerntemperatur von 72°C erhitzt wurden. Die Wursthülle ist nicht zum Verzehr geeignet.
----------------------------	--

## 2 Qualitätsdaten

<b>Lagertemperatur</b>	Maximal bei +7°C
<b>Kaliber/Darm</b>	100 Sterildarm
<b>Konsistenz</b>	k. A.
<b>Einwaage</b>	k. A.

<b>Deklaration nach LMIV</b>	Zutaten: 90% Schweinefleisch, Schwarten, 10% Schweineblut, Nitritpökelsalz (jodiertes Speisesalz, Konservierungsmittel E250, Trennmittel E535), Gewürze (u.a. <b>Senf</b> ), Dextrose, Majoran, Geschmacksverstärker E621, Würze, Saccharose
------------------------------	--

Erstellt: I. Hennig	Geändert: I. Hennig	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 09.12.2016	Datum: 14.02.2017	Datum: 14.02.2017
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		

### 3 Nährwertangaben:

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g		
<b>Brennwert</b>	293/1226	kcal/kJ
<b>Fett</b>	23,7	g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	8,5	g
<b>Kohlenhydrate</b>	1,2	g
<b>davon Zucker</b>	0,9	g
<b>Eiweiß</b>	19,4	g
<b>Salz</b>	2,9	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	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
Geschmacksverstärker	E 621 - Natriumglutamat
Konservierungsmittel	E 250 – Natriumnitrit
Trennmittel	E 535 - Natriumferrocyanid

Erstellt: I. Hennig	Geändert: I. Hennig	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 09.12.2016	Datum: 14.02.2017	Datum: 14.02.2017
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		