

## 1 Produkt

<b>Artikelbezeichnung</b>	Hacksteak-Rohmasse lose		
<b>Artikelnummer</b>	0143072	<b>Leitsatznummer</b>	k. A.
<b>Inhalt pro Einheit</b>	Gewicht ca.10-20 kg in E2		
<b>MHD (Tage)</b>	3	<b>Restlaufzeit (Tage)</b>	k. A.

<b>Verpackung</b>	<b>Tara</b>	
	<b>Art</b>	Polybeutel für E2

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 fein zerkleinerten Grundmasse mit Grobeinlage.
----------------------------	--

## 2 Qualitätsdaten

<b>Lagertemperatur</b>	bei mindestens 4°C
<b>Kaliber/Darm</b>	k. A.
<b>Konsistenz</b>	k. A.
<b>Einwaage</b>	k. A.

<b>Deklaration nach LMIV</b>	Zutaten: 75% Schweinefleisch, Speck, 10% Semmelmehl ( <b>Weizenmehl</b> , Salz, Hefe), Trinkwasser, 5% Zwiebeln, Kochsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Trennmittel E535), Gewürze (u.a. <b>Senf</b> ), Dextrose, Lactose, Stabilisator E450, Säuerungsmittel E330, Emulgator E471, 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>	201/842	kcal/kJ
<b>Fett</b>	13,5	g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	6,4	g
<b>Kohlenhydrate</b>	1,7	g
<b>davon Zucker</b>	< 0,5	g
<b>Eiweiß</b>	18,4	g
<b>Salz</b>	0,6	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	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
Trennmittel	E535 – Natriumferrocyanid
Stabilisator	E450 – Diphosphat
Säuerungsmittel	E330 – Citronensäure
Emulgator	E471 – Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

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.		