

1 Produkt

Artikelbezeichnung	Käse Paprika Lyoner		
Artikelnummer	0913774	Leitsatznummer	2.224
Inhalt pro Einheit	ca. 1,5 kg pro Stück ½ Stücke pro Einheit		
MHD (Tage)	35	Restlaufzeit (Tage)	k. A.

Verpackung	Tara	20g
	Art	Nalo Darm 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 feinen Grundmasse mit Grobeinlage. Grobeinlage bestehend aus Paprikaflocken und Käsestücken. Das Produkt ist auf eine Kerntemperatur von 72°C erhitzt wurden.
----------------------------	---

2 Qualitätsdaten

Lagertemperatur	bei maximal 7°C
Kaliber/Darm	Kunstdarm
Konsistenz	k. A.
Einwaage	k. A.

Deklaration nach LMIV	Zutaten: 72% Schweinefleisch und Rindfleisch, (Speck), Trinkwasser, 10% Schmelzkäsezubereitung (50% Käse, Butter, Wasser, Milcheiweiß , Schmelzsalz E331, Säureregulator E330, Farbstoff-Beta-Carotin), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff E250, Trennmittel E535), rote Paprikaflocken, Stabilisator E450, Glucosesirup, Gewürze (u.a. Senf), Dextrose, Antioxidationsmittel E300, Geschmacksverstärker E621, Aromen, Würze, Saccharose
------------------------------	--

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	268/1124	kcal/kJ
Fett	20,3	g
davon gesättigte Fettsäuren	8,5	g
Kohlenhydrate	< 0,5	g
davon Zucker	< 0,5	g
Eiweiß	21,3	g
Salz	2,5	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	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
Stabilisator	E 450 - Phosphate
Säuerungsmittel	E 330 – Citronensäure
Trennmittel	E 535 - Natriumferrocyanid
Antioxidationsmittel	E 300 - Ascorbinsäure
Konservierungsstoff	E250 - Natriumnitrit
Farbstoff	Beta - Carotin
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.		