

1 Produkt

Artikelname: Kasslerkotelett, geschnitten**Artikelnummer:** 0102070**Leitsatznummer:****Mindesthaltbarkeit:** 14 Tage**Lagertemperatur:** <+7°C

Gewicht pro Stück	ca. 3,0-5,0 kg
Stück pro Verpackungseinheit	1 Stück

2 Produktbeschreibung

Bestehend aus dem Kotelett mit Knochen vom Schwein.

Das Produkt wird gepökelt und anschließend heiß geräuchert.

Das Produkt vor dem Verzehr durchgaren.

Zutatendeklaration:

Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (jodiertes Speisesalz, Konservierungsmittel: E250, Trennmittel: E535), Zucker, 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 Natriumhexacyanoferrat

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

Erstellt: I. Hennig	Korrigiert: R. Kokott	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 07.04.2015	Datum: 07.04.2015	Datum: 07.04.2015

Nährwertdeklaration:

Nährwertkennzeichnung pro 100g	
Energie	kJ / kcal
Fett	g
davon:	
gesättigte Fettsäuren	g
einfach ungesättigte Fettsäuren	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	g
davon:	
Zucker	g
mehrwertige Alkohole	g
Stärke	g
Ballaststoffe	g
Eiweiß	g
Salz	g
Vitamine und Mineralstoffe	g

4 Verpackung

Material	Folie
Typ	HDPE
In Folie eingeschlagen/ offen	Ja
Vakuumiert	Nein
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 Bedarfsmittelgegenständeverordnung bzw. anderen Richtlinien in ihrer jeweils gültigen Fassungen.

Erstellt: I. Hennig	Korrigiert: R. Kokott	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 07.04.2015	Datum: 07.04.2015	Datum: 07.04.2015