

1 Produkt

Artikelbezeichnung	Kasslerleberwurst		
Artikelnummer	0900695	Leitsatznummer	2.2312.3
Inhalt pro Einheit	Gewicht ca.300-600g 1 Stück pro Einheit		
MHD (Tage)	21	Restlaufzeit (Tage)	k. A.

Verpackung	Tara	10g
	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 mit einer Grobeinlage. Die Grobeinlage besteht aus Kasslerfleisch und Schweineleber, welches 5mm gewolft wird. Das Produkt ist auf eine Kerntemperatur von 76°C erhitzt und anschließend geräuchert wurden.
----------------------------	---

2 Qualitätsdaten

Lagertemperatur	Maximal bei +7°C
Kaliber/Darm	50/55 Schweinekrausen
Konsistenz	k. A.
Einwaage	k. A.

Deklaration nach LMIV	Zutaten: 50% Schweinefleisch, 37% Schweineleber, Trinkwasser, 2% Zwiebeln, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: E250), Dextrose, Gewürze (u.a. Senf), Saccharose, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E300, Säuerungsmittel: E330, Emulgator E471, E472c, natürliches Aroma, Farbstoff: E160c, E120, Naturdarm, Buchenholzrauch
------------------------------	---

Erstellt: I. Hennig	Geändert: I. Hennig	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 05.12.2016	Datum: 15.02.2017	Datum: 15.02.2017
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		

3 Nährwertangaben:

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g		
Brennwert	323/1351	kcal/kJ
Fett	27,8	g
davon gesättigte Fettsäuren	9,9	g
Kohlenhydrate	1,3	g
davon Zucker	0,6	g
Eiweiß	17,5	g
Salz	1,6	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.

Erstellt: I. Hennig	Geändert: I. Hennig	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 05.12.2016	Datum: 15.02.2017	Datum: 15.02.2017
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		

5 Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Klassenname	E-Nummer mit Bezeichnung
Geschmacksverstärker	E 621 – Mono- Natriumglutamat
Konservierungsstoff	E 250 – Natriumnitrit
Antioxidationsmittel	E 300 - Ascorbinsäure
Säuerungsmittel	E 330- Zitronensäure
Farbstoff	E 120 – echtes Karmin
Farbstoff	E 160c - Paprikaextrakt
Emulgator	E 472c - Zitronensäureester
Emulgator	E 471 – Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride

Erstellt: I. Hennig

Geändert: I. Hennig

Freigegeben: R. Kokott

Datum: 05.12.2016

Datum: 15.02.2017

Datum: 15.02.2017

Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.