

## 1 Produkt

<b>Artikelbezeichnung</b>	Kräuter-Bärlauchroster		
<b>Artikelnummer</b>	0912400	<b>Leitsatznummer</b>	2.24c
<b>Inhalt pro Einheit</b>	Gewicht pro Stück 120g 10 Stück pro Packung		
<b>MHD (Tage)</b>	14	<b>Restlaufzeit (Tage)</b>	k. A.

<b>Verpackung</b>	<b>Tara</b>	14g
	<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 fein zerkleinerten Grundmasse mit einer Grobeinlage. Die Grobeinlage besteht aus gewolfem Magerfleisch, Kräutermix, sowie Bärlauch. Das Produkt ist in einen Naturdarm gefüllt und auf eine Kerntemperatur von 72°C erhitzt wurden.
----------------------------	---

## 2 Qualitätsdaten

<b>Lagertemperatur</b>	bei maximal 7°C
<b>Kaliber/Darm</b>	26/28 Naturdarm (Schwein)
<b>Konsistenz</b>	k. A.
<b>Einwaage</b>	k. A.

<b>Deklaration nach LMIV</b>	Zutaten: 76% Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Kochsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Trennmittel E535), Gewürze (u.a. <b>Senf</b> ), Dextrose, Zucker, Geschmacksverstärker E621, Kräuter, <b>Lactose</b> , Stabilisator E450, Säuerungsmittel E330, Emulgator E471, Naturdarm, 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		
Brennwert		kcal/kJ
<b>Fett</b>		g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>		g
<b>Kohlenhydrate</b>		g
<b>davon Zucker</b>		g
<b>Eiweiß</b>		g
<b>Salz</b>		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	E450 - Diphosphat
Säuerungsmittel	E330 – Citronensäure
Emulgator	E471 – Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
Trennmittel	E535 - Natriumferrocyanid
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.		