

1 Produkt

Artikelbezeichnung	Leberwurst fein		
Artikelnummer	0900693	Leitsatznummer	2.2312.1
Inhalt pro Einheit	Gewicht pro Stück ca. 700-900g 1 Stück pro Einheit		
MHD (Tage)	21	Restlaufzeit (Tage)	k. A.

Verpackung	Tara	72g
	Art	gewachst

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 ohne Grobeinlage. Das Wurstbrät wird in einen Naturdarm gefüllt und auf eine Kerntemperatur von 76° erhitzt. Anschließend wird das Produkt geräuchert und in Wachs getaucht. Es hat einen arteigenen und typischen Geschmack. Die Wursthülle ist nicht zum Verzehr nicht geeignet.
----------------------------	--

2 Qualitätsdaten

Lagertemperatur	Maximal bei +7°C
Kaliber/Darm	Naturdarm-Fettende* 55/60
Konsistenz	k. A.
Einwaage	k. A.

Deklaration nach LMIV	Zutaten: 50% Schweinefleisch , Speck, 25% Schweineleber, Trinkwasser, Zwiebel, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: E250), Gewürze , Senf , Dextrose, Saccharose, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E300,E 301) Säuerungsmittel: E330, Farbstoff:E 120, E160c, natürliches Aroma, Naturdarm: Fettende gewachst, Buchenholzrauch.
------------------------------	--

Erstellt: I. Hennig	Geändert: U. Zimmer	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 09.01.2017	Datum: 16.07.2018	Datum: 17.07.2018
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		

3 Nährwertangaben:

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g		
Brennwert	328/1374	kcal/kJ
Fett	29,4	g
davon gesättigte Fettsäuren	10,5	g
Kohlenhydrate	1,5	g
davon Zucker	0,5	g
Eiweiß	15,2	g
Salz	1,5	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	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.

5 Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Klassenname	E-Nummer mit Bezeichnung
Konservierungsstoff	E 250 – Natriumnitrit
Antioxidationsmittel	E 300 – Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat
Farbstoff	E 160c – Carotin, E 120 Echtes Karmin
Säuerungsmittel	E 330 – Citronensäure
Geschmacksverstärker	E 621- Mononatriumglutamat

Erstellt: I. Hennig

Geändert: U. Zimmer

Freigegeben: R. Kokott

Datum: 09.01.2017

Datum: 16.07.2018

Datum: 17.07.2018

Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.