

1 Produkt

Artikelbezeichnung	Leberwurst fein		
Artikelnummer	0900693	Leitsatznummer	2.2312.1
Inhalt pro Einheit	Gewicht pro Stück ca. 600-800g 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 ohne Grobeinlage. Das Wurstbrät ist einen Naturdarm gefüllt auf eine Kerntemperatur von 72% erhitzt wurden. Anschließend wird das Produkt geräuchert. Es hat einen arteigenen und typischen Geschmack. Die Wursthülle ist nicht zum Verzehr nicht geeignet.
----------------------------	---

2 Qualitätsdaten

Lagertemperatur	Maximal bei +7°C
Kaliber/Darm	100g Kunstdarm
Konsistenz	k. A.
Einwaage	k. A.

Deklaration nach LMIV	Zutaten: 50% Schweinefleisch , Speck, 25% Schweineleber, 3% Sahne (Schlagsahne, Lactose , Stabilisator E407), Trinkwasser, Zwiebel, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsmittel E250, Trennmittel E535), Gewürze (u.a. Senf), Dextrose, Emulgator E472c, Saccharose, Geschmacksverstärker E621, Antioxidationsmittel E300, Säuerungsmittel E330, Farbstoff E160c, natürliches Aroma
------------------------------	---

Erstellt: I. Hennig	Geändert: I. Hennig	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 09.01.2017	Datum: 16.02.2017	Datum: 16.02.2017
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	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
Trennmittel	E 535 – Natriumferrocyanid
Konservierungsstoff	E 250 – Natriumnitrit
Antioxidationsmittel	E 300 – Ascorbinsäure
Farbstoff	E 160c – Carotin
Säuerungsmittel	E 330 – Citronensäure
Emulgator	E 472c – Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
Geschmacksverstärker	E 621 – Glutamat

Erstellt: I. Hennig	Geändert: I. Hennig	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 09.01.2017	Datum: 16.02.2017	Datum: 16.02.2017
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		