

1 Produkt

Artikelname: Nußschinken geräuchert, geschnitten

Artikelnummer: 1121870

Leitsatznummer: 2.411.5

Mindesthaltbarkeit: 14 Tage

Lagertemperatur: <+7°C

Gewicht pro Stück	ca. 500g
Stück pro Verpackungseinheit	ca. 15 Scheiben

2 Produktbeschreibung

Nußschinkenrohlinge ohne Knorpel und Speck
Trocken gesalzen und gut ausgereift
Das Produkt ist geräuchert.

Zutatendeclaration:

Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (jodiertes Speisesalz, Konservierungsmittel: E250, Trennmittel: E535), Saccharose, Dextrose, getrockneter Glucosesirup, Gewürze (u.a. **Senf, Sellerie**), Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E301, Aromen, 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:
Trennmittel:	E535 Natriumferrocyanid
Konservierungsstoff	E250 Natriumnitrit
Antioxidationsmittel	E301 Ascorbinsäure
Geschmacksverstärker	E621 Natriumglutamat

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

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

3 Verpackung

Material	
Typ	
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 Bedarfsgegenständeverordnung bzw. anderen Richtlinien in ihrer jeweils gültigen Fassungen.

Erstellt: I. Hennig	Korrigiert: R. Kokott	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 18.11.14	Datum: 21.11.14	Datum: 21.11.14