

## 1 Produkt

<b>Artikelbezeichnung</b>	Pferdewiener		
<b>Artikelnummer</b>	1001571	<b>Leitsatznummer</b>	
<b>Inhalt pro Einheit</b>	Gewicht pro Stück 50g 10 Stück pro Einheit		
<b>MHD (Tage)</b>	21	<b>Restlaufzeit (Tage)</b>	k. A.

<b>Verpackung</b>	<b>Tara</b>	20g
	<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 feinerkleinerten Grundmasse ohne Grobeinlage. Die Grundmasse wird in einen Schafsaitling gefüllt, anschließend gebrüht und geräuchert. Das Produkt ist auf eine Kerntemperatur von 72°C erhitzt wurden.
----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2 Qualitätsdaten

<b>Lagertemperatur</b>	bei maximal 7°C
<b>Kaliber/Darm</b>	20/22 Naturdarm (Saitling)
<b>Konsistenz</b>	k. A.
<b>Einwaage</b>	k. A.

<b>Deklaration nach LMIV</b>	Zutaten: 50% Pferdefleisch, 28% Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsmittel E250, Trennmittel E535), Gewürze, Dextrose, Antioxidationsmittel E301, Geschmacksverstärker E621, Säureregulator E575, Stabilisator E450, Emulgator E471, Naturdarm, Buchenholzrauch, 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		
<b>Brennwert</b>		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	nein
8	Schalenfrüchte	nein
9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
10	Senf und Senferzeugnisse	nein
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	E535 - Natriumferrocyanid
Stabilisator	E450 - Diphosphate
Säureregulator	E575 - Gluconate
Emulgator	E471 – Mono- und Diglyceride von Fettsäuren
Antioxidationsmittel	E301 - Ascorbinsäure
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.