

1 Produkt

Artikelbezeichnung	Sachsen Roester		
Artikelnummer	0905766	Leitsatznummer	2.24 c)
Inhalt pro Einheit	Gewicht pro Stück ca.130g 10 Stück pro Packung		
MHD (Tage)	14	Restlaufzeit (Tage)	k.A.

Verpackung	Tara	14g
	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 mit Grobeinlage. Die Grobeinlage ist aus gewolfem Magerfleisch. Das Produkt wird in einen Naturdarm gefüllt und auf eine Kerntemperatur von 72°C erhitzt.
----------------------------	---

2 Qualitätsdaten

Lagertemperatur	bei maximal 7°C
Kaliber/Darm	26/28 Schweinedarm
Konsistenz	k. A.
Einwaage	k. A.

Deklaration nach LMIV	Zutaten: 56% Schweinefleisch, 28% Speck, 16% Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Kochsalz, Kaliumjodat), Gewürze (Senf), Zucker, Lactose , Stabilisator: E450, Säuerungsmittel: E330, Dextrose, Emulgator: E471, Majoran, Schweindarm 26/28.
------------------------------	---

Erstellt: I. Hennig	Geändert: U. Zimmer	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 11.12.2014	Datum: 09.07.2018	Datum: 09.07.2018
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		

3 Nährwertangaben:

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g		
Brennwert	258/1069	kcal/kJ
Fett	22,0	g
davon gesättigte Fettsäuren	8,6	g
Kohlenhydrate	2,0	g
davon Zucker	< 0,5	g
Eiweiß	13,0	g
Salz	2,0	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	E 450 - Diphosphat
Säuerungsmittel	E 330 – Citronensäure
Emulgator	E 471 – Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

Erstellt: I. Hennig	Geändert: U. Zimmer	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 11.12.2014	Datum: 09.07.2018	Datum: 09.07.2018
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		