

## 1 Produkt

<b>Artikelbezeichnung</b>	Sächsische Kartoffelsuppe		
<b>Artikelnummer</b>	0900774	<b>Leitsatznummer</b>	
<b>Inhalt pro Einheit</b>	Gewicht pro Stück ca. 3000g		
<b>MHD (Tage)</b>	35	<b>Restlaufzeit (Tage)</b>	k. A.

<b>Verpackung</b>	<b>Tara</b>	0,063g
	<b>Art</b>	Sterildarm,

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 den unten aufgeführten Zutaten. Nach dem Abfüllen wird das Produkt nochmals auf eine Kerntemperatur von 75°C erhitzt. Es ist küchenfertig und sollte vor dem Verzehr erhitzt werden. Die Wursthülle ist nicht zum Verzehr geeignet.
----------------------------	---

## 2 Qualitätsdaten

<b>Lagertemperatur</b>	bei maximal 7°C
<b>Kaliber/Darm</b>	Kunst darm
<b>Konsistenz</b>	k. A.
<b>Einwaage</b>	k. A.

<b>Deklaration nach LMIV</b>	Zutaten: 43% Kartoffeln, 32% Brühe (Trinkwasser, Gewürze), 15% Möhren, 7% Wiener Würstchen (80% Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsmittel E250, Trennmittel E535), Gewürze (u.a. <b>Senf</b> , <b>Sellerie</b> ), Stabilisator E450, Glucosesirup, Dextrose, Antioxidationsmittel E300, Naturdarm, Buchenholzrauch), 3% Zwiebel, Gewürze (Pfeffer, Muskat, Majoran), Würze, Saccharose, 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>	79/332	kcal/kJ
<b>Fett</b>	5,3	g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	3,7	g
<b>Kohlenhydrate</b>	5,7	g
<b>davon Zucker</b>	0,7	g
<b>Eiweiß</b>	2,1	g
<b>Salz</b>	0,6	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	ja
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.

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.		

## 5 Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Klassenname	E-Nummer mit Bezeichnung
Trennmittel	E535 - Natriumferrocyanid
Antioxidationsmittel	E300 - Ascorbinsäure
Konservierungsmittel	E250 - Natriumnitrit
Stabilisator	E450 - Diphosphate

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.