

1 Produkt

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

Verpackung	Tara	0,063g
	Art	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.

Produktbeschreibung	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

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

Deklaration nach LMIV	Zutaten: 43% Kartoffeln, 32% Brühe (Trinkwasser, Gewürze), 15% Möhren, 7% Wiener Würstchen (80% Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: E250), Gewürze (u.a. Senf , Sellerie)) Stabilisator: E450, Glucosesirup, Dextrose, Antioxidationsmittel: E300, Naturdarm, Buchenholzrauch), 3% Zwiebel, Gewürze (Pfeffer, Muskat, Majoran), Würze, Saccharose, natürliches Aroma
------------------------------	--

3 Nährwertangaben

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.		

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g		
Brennwert	79/332	kcal/kJ
Fett	5,3	g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7	g
Kohlenhydrate	5,7	g
davon Zucker	0,7	g
Eiweiß	2,1	g
Salz	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.

5 Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

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.		

Klassenname	E-Nummer mit Bezeichnung
Antioxidationsmittel	E300 - Ascorbinsäure
Konservierungsstoff	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.