

1 Produkt

Artikelbezeichnung	Sächsische Würzbockwurst		
Artikelnummer	0900490	Leitsatznummer	2.221.03
Inhalt pro Einheit	Gewicht ca.120g pro Stück 10 Stück pro Einheit		
MHD (Tage)	21	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 einer Grobeinlage. Die Grobeinlage besteht aus Schweinefleisch, welches auf 3mm gewolft wird. Das Produkt ist geräuchert und wird auf eine Kerntemperatur von 72°C erhitzt.
----------------------------	---

2 Qualitätsdaten

Lagertemperatur	Maximal bei +7°C
Kaliber/Darm	26/28 Schweinsdarm
Konsistenz	k. A.
Einwaage	K. A.

Deklaration nach LMIV	Zutaten: 80% Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsmittel E250, Trennmittel E535), Gewürze (u.a. Senf , Sellerie), Stabilisator E450, Glucosesirup, Antioxidationsmittel E300, Geschmacksverstärker E621, natürliches Aroma, pflanzliches Eiweiß (Weizenprotein , Salz), Aroma, Zucker, Naturdarm, Buchenholzrauch
------------------------------	--

Erstellt: I. Hennig	Geändert: I. Hennig	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 06.12.2016	Datum: 14.02.2017	Datum: 14.02.2017
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		

3 Nährwertangaben:

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g		
Brennwert	314/1301	kcal/kJ
Fett	28,0	g
davon gesättigte Fettsäuren	11,0	g
Kohlenhydrate	1,6	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	14,0	g
Salz	2,2	g

4 Erklärung zu allergenen Zutaten im Lebensmittel

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß EU-Einstufung		Enthält lt. Rezeptur *
1	glutenhaltiges Getreide	Ja
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

Klassenname	E-Nummer mit Bezeichnung
Stabilisator	E 450 - Diphosphat
Konservierungsmittel	E 250 – Natriumnitrit
Trennmittel	E 535 - Natriumferrocyanid
Antioxidationsmittel	E 300 - Ascorbinsäure
Geschmacksverstärker	E 621 - Glutamat

Erstellt: I. Hennig	Geändert: I. Hennig	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 06.12.2016	Datum: 14.02.2017	Datum: 14.02.2017
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		