

1 Produkt

Artikelname: Sächsischer Sauerbraten

Artikelnummer: 0210075

Leitsatznummer:

Mindesthaltbarkeit: 12 Tage wenn vac.

Lagertemperatur: <+7°C

2 Produktbeschreibung

Produkt bestehend aus dem falschen Filet vom Rind.

Dieses wird mit Beize gespritzt und anschließend in diese 3-5 Tage eingelegt.

Nach dem Einlegen erfolgt das vakuumieren, 3 Stück pro Pack.

Zutatendeclaration:

Rindfleisch, Trinkwasser, Kochsalz (jodiertes Speisesalz ;Trennmittel: E535), Essig, Gewürze (u.a. **Senf, Sellerie**)

3 Allergene, Zusatzstoffe und Nährwerte:

Allergie u. Unverträglichkeitsinformation:

Kennzeichnungspflichtige

Zusatzstoffe:

Allergene Gruppe:	Gemäß Rezeptur enthalten:
glutenhaltiges Getreide	-
Krebstiere	-
Eier	-
Fisch	-
Erdnüsse	-
Soja	-
Milch	-
Schalenfrüchte	-
Sellerie	+
Senf	+
Sesamsamen	-
Lupinen	-
Weichtiere	-
Sulfit	-

- =Stoff nicht enthalten, + =Stoff enthalten

Klassenname:	E-Nummer mit Bezeichnung:
Trennmittel	E535 Natriumferrocyanid

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	Korrigiert: R. Kokott	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 12.12.14	Datum: 15.12.14	Datum: 15.12.14

Nährwertdeklaration:

Nährwertkennzeichnung pro 100g	
Energie	kJ / kcal
Fett	g
davon:	
gesättigte Fettsäuren	g
einfach ungesättigte Fettsäuren	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	g
davon:	
Zucker	g
mehrwertige Alkohole	g
Stärke	g
Ballaststoffe	g
Eiweiß	g
Salz	g
Vitamine und Mineralstoffe	g

4 Verpackung

Material	Folie	Folie
Typ	HDPE	PA/PE
In Folie eingeschlagen/ offen	Ja	Nein
Vakuumiert	Nein	Ja
Schutzatmosphäre	Nein	Nein

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.

Erstellt: I. Hennig	Korrigiert: R. Kokott	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 12.12.14	Datum: 15.12.14	Datum: 15.12.14