

## 1 Produkt

<b>Artikelbezeichnung</b>	Schweinefleischknacker		
<b>Artikelnummer</b>	1122096	<b>Leitsatznummer</b>	2.211.17
<b>Inhalt pro Einheit</b>	Gewicht pro Stück 120g		
	10 Stück pro Einheit		
<b>MHD (Tage)</b>	35	<b>Restlaufzeit (Tage)</b>	k. A.

<b>Verpackung</b>	<b>Tara</b>	20g
	<b>Art</b>	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.

<b>Produktbeschreibung</b>	Das Produkt besteht aus Schweinefleisch von mittlerer Körnung und hat einen arttypischen abgerundeten Geschmack. Es wird in einen Schweinsdarm gefüllt, gereift und anschließend geräuchert.
----------------------------	--

## 2 Qualitätsdaten

<b>Lagertemperatur</b>	bei maximal 7°C
<b>Kaliber/Darm</b>	26/28 Naturdarm (Schwein)
<b>Konsistenz</b>	k. A.
<b>Einwaage</b>	k. A.

<b>Deklaration nach LMIV</b>	Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsmittel E250, Trennmittel E535), Gewürze (u.a. Senf, Sellerie), Dextrose, Antioxidationsmittel E300, E301, Geschmacksverstärker E621, Gewürzaroma, Verdickungsmittel E412, Glucosesirup, Emulgator E471, Naturdarm, Buchenholzrauch -100g Endprodukt entsprechen 112g Fleisch-
------------------------------	---

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>	326/1366	kcal/kJ
<b>Fett</b>	29,3	g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	10,5	g
<b>Kohlenhydrate</b>	<0,5	g
<b>davon Zucker</b>	<0,5	g
<b>Eiweiß</b>	16,4	g
<b>Salz</b>	2,1	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

Klassenname	E-Nummer mit Bezeichnung
Trennmittel	E535 - Natriumferrocyanid
Konservierungsmittel	E250 – Natriumnitrit
Antioxidationsmittel	E300, E301 - Ascorbinsäure
Emulgator	E471 – Mono- und Diglyceride von Fettsäuren
Geschmacksverstärker	E621 – Glutamat
Verdickungsmittel	E412 – Guarkernmehl

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.		