

1 Produkt

Artikelbezeichnung	Würstchen Kamenzer Art		
Artikelnummer	0900677	Leitsatznummer	2.221.03
Inhalt pro Einheit	Gewicht pro Stück ca.120g 10 Stück pro Packung		
MHD (Tage)	21	Restlaufzeit (Tage)	k. A.

Verpackung	Tara	20g
	Art	Folie

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 fein zerkleinerten Grundmasse mit Grobeinlage. Die Grobeinlage besteht aus 3mm gewolfem Rind- und Schweinefleisch. Das Produkt wurde auf eine Kerntemperatur von 72°C erhitzt und anschließend geräuchert wurden.
----------------------------	---

2 Qualitätsdaten

Lagertemperatur	bei maximal 7°C
Kaliber/Darm	28/30 Naturdarm (Schwein)
Konsistenz	k. A.
Einwaage	k. A.

Deklaration nach LMIV	Zutaten: 50% Rindfleisch, 35% Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, 8% Zwiebel, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: E250), Gewürze (u.a. Sellerie, Senf), Stabilisator: E262, E331, Antioxidationsmittel: E301, E300, Zucker, Kümmel, Würze (mit Lactose, Milcheiweiß), Säuerungsmittel: E330, Paprika, Thüringer Majoran, Naturdarm, Buchenholzrauch
------------------------------	---

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		
Brennwert	226/938	kcal/kJ
Fett	17,0	g
davon gesättigte Fettsäuren	7,3	g
Kohlenhydrate	2,2	g
davon Zucker	0,6	g
Eiweiß	16,0	g
Salz	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	ja
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
Konservierungsstoff	E250 – Natriumnitrit
Säuerungsmittel	E330 – Citronensäure
Stabilisator	E262 – Essigsäure E331 – Citronensäure
Antioxidationsmittel	E301 – Ascorbinsäure E300 – Ascorbinsäure

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.		