

<b>Artikelbezeichnung:</b>	Delikatess- Leberwurst				
<b>Leisatzkennziffer:</b>	2.2312.5				
<b>Verwendungszweck:</b>	Lebensmittel				
<b>Zutaten:</b>	50%Schweinefleisch, 25%Schweineleber, Speck, Trinkwasser, Schwarten, Speisesalz, Emulgator: Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Gewürze(mit SENF), brauner Zucker, Saccharose, Dextrose, Aroma, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Ascorbinsäure; Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Rauch; Kaliumjodat  Kann Spuren von Gluten, Sellerie und/oder Laktose enthalten.				
	Hülle nicht zum Verzehr geeignet!				
<b>Nährwertangaben je 100g:</b>	Energie	1360 kJ	329 kcal	Kohlenhydrate	2,1 g
	Fett	30,5 g		davon Zucker	2,1 g
	davon gesättigte Fettsäuren	12 g		Eiweiß	11,5 g
				Salz	2,13 g
<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland				
<b>Aussehen:</b>	hellbraun				
<b>Geschmack:</b>	herzhaft würzig, nach Art des Hauses				
<b>Konsistenz:</b>	streichfähig				
<b>mögliche Darmart:</b>	Kunstdarm				
<b>Lagertemperatur:</b>	bei +2 °C bis +7°C				
<b>RLZ ab Lager:</b>	21 Tage				
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum:</b>	28 Tage				
<b>mögliche Verpackungsart:</b>	keine Verpackung/ lose Ware; unter Schutzatmosphäre; luftdicht, vakuumiert				
<b>Mikrobiologische Grenzwerte</b>					
Gesamtkeimzahl	5,0*10 <sup>4</sup> Keime/ g	E. coli		10 Keime/ g	
Enterobacteriaceae	1,0*10 <sup>2</sup> Keime/ g	Staphylokokken		10 Keime/ g	
Milchsäurebakterien aerob wachsend	5,0*10 <sup>4</sup> Keime/ g	Listeria monocytogenes		1,0*10 <sup>2</sup> Keime/ g	
sulfitreduzierende Clostridien	1,0*10 <sup>2</sup> Keime/ g	Hefen		1,0*10 <sup>4</sup> Keime/ g	
Salmonellen	n.n. in 25 g				
<b>Allergen Information</b>					
<b>enthält Gluten:</b>	-	<b>enthält Krebstiere:</b>	-		
<b>enthält Ei:</b>	-	<b>enthält Fisch:</b>	-		
<b>enthält Erdnuss:</b>	-	<b>enthält Soja:</b>	-		
<b>enthält Milch/Laktose:</b>	-	<b>enthält Schalenfrüchte:</b>	-		
<b>enthält Sellerie:</b>	-	<b>enthält Senf:</b>	+		
<b>enthält Sesam:</b>	-	<b>enthält Schwefeldioxid/ Sulfite:</b>	-		
<b>enthält Lupine:</b>	-	<b>enthält Weichtiere:</b>	-		
<p>Die Informationen zu Allergenen beziehen sich auf die Rezeptur und stellen unsere derzeitigen Kenntnisse dar. Sie beruhen sich auf uns vorliegende Rohstoff-Lieferantenerklärungen. Trotz umfangreicher Vorkehrungen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen, die bei der Reichenbacher Wurstfabrik verwendet werden, nicht völlig ausschließen. Eventuelle Spuren an Allergenen könnten möglicherweise enthalten sein.</p> <p><b>Erklärung Gentechnik</b>                  Hiermit bestätigen wir das die Produkte der Reichenbacher Wurstfabrik im Sinne der „Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 vom 22.September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel“ sowie der „Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 vom 22.September über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln“ - nicht aus genetisch veränderten Organismen bestehen, - keine genetisch veränderten Organismen enthalten und - nicht vollständig oder teilweise aus genetisch veränderten Organismen entstanden sind. Dies gilt für alle eingesetzten Zutaten einschließlich Zusatzstoffen und Aromen. Eine entsprechende Kennzeichnung „genetisch verändert“ oder gleichbedeutend ist nicht erforderlich.</p> <p>Es ist jedoch grundsätzlich nicht auszuschließen, dass im Kreislauf der Pflanzen- und Tierproduktion genetisch veränderte Organismen vorhanden sind.</p>					