

|  |                              |   |                        |                              |        |
|--|------------------------------|---|------------------------|------------------------------|--------|
| <b>Artikelbezeichnung:</b> Hausmacher Leberwurst frisch oder geräuchert  |                              |   |                        |                              |        |
| <b>Leisatzkennziffer:</b> 2.2312.6   |                              |   |                        |                              |        |
| <b>Verwendungszweck:</b> Lebensmittel  |                              |   |                        |                              |        |
| <b>Zutaten:</b> 50% Schweinefleisch, 25% Schweineleber, Speck, Schwarten, Trinkwasser, Speisesalz, Emulgator: Zitronensäureester von Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; brauner Zucker, Gewürze (mit SENF), Saccharose, Dextrose, Aroma, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Rauch;Kaliumjodat, Naturdarm Kann Spuren von Gluten, Sellerie und/oder Lactose enthalten.  |                              |   |                        |                              |        |
| Hülle nicht zum Verzehr geeignet!  |                              |   |                        |                              |        |
| <b>Nährwertangaben:</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> braun   |                              |   |                        |                              |        |
| <b>Geschmack:</b> herzhaft würzig, nach Art des Hauses   |                              |   |                        |                              |        |
| <b>Konsistenz:</b> streichfähig  |                              |   |                        |                              |        |
| <b>mögliche Darmart:</b> Naturdarm   |                              |   |                        |                              |        |
| <b>Lagertemperatur:</b> gekühlt bei +2 °C bis + 7 °C   |                              |   |                        |                              |        |
| <b>RLZ ab Lager:</b> 10 Tage   |                              |   |                        |                              |        |
| <b>Mindesthaltbarkeitsdatum:</b> 17 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></p> <p>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> |                              |   |                        |                              |        |