

|  |  |   |   |                              |   |
|--|--|---|---|------------------------------|---|
| <b>Artikelbezeichnung:</b>   | Kochsalami   |   |   |                              |   |
| <b>Leisatzkennziffer:</b>  | 2.223.1  |   |   |                              |   |
| <b>Verwendungszweck:</b>   | Lebensmittel   |   |   |                              |   |
| <b>Zutaten:</b>  | 70% Schweinefleisch, 15% Rindfleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Stabilisator: Diphosphate; Glucosesirup, Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Rauch; Kaliumjodat<br><br>100g hergestellt aus 116g Fleisch.<br><br>Kann Spuren von Gluten, Sellerie, Lactose und/oder Senf enthalten.<br><br>Hülle nicht zum Verzehr geeignet! |   |   |                              |   |
| <b>Nährwertangaben je 100g :</b>   | Energie  | 0                                       | 0 | Kohlenhydrate                | 0 |
|  | Fett   | 0                                       |   | davon Zucker                 | 0 |
|  | davon gesättigte Fettsäuren  | 0                                       |   | Eiweiß                       | 0 |
|  |  |   |   | Salz                         | 0 |
| <b>Herkunftsland:</b>  | Deutschland  |   |   |                              |   |
| <b>Aussehen:</b>   | rötlich mit Einlage  |   |   |                              |   |
| <b>Geschmack:</b>  | herzhaft, würzig, nach Art des Hauses  |   |   |                              |   |
| <b>Konsistenz:</b>   | schnittfest  |   |   |                              |   |
| <b>mögliche Darmart:</b>   | Kunst darm; ohne Darm  |   |   |                              |   |
| <b>Lagertemperatur:</b>  | bei +2°C bis +7°C  |   |   |                              |   |
| <b>RLZ ab Lager:</b>   | 30 Tage  |   |   |                              |   |
| <b>Mindesthaltbarkeitsdatum:</b>   | 65 Tage  |   |   |                              |   |
| <b>mögliche Verpackungsart:</b>  | keine Verpackung/ lose Ware; unter Schutzatmosphäre; luftdicht, vakuumiert   |   |   |                              |   |
| <b>Mikrobiologische Grenzwerte</b>   |  |   |   |                              |   |
| <b>Gesamtkeimzahl</b>  | 5,0*10 <sup>4</sup> Keime/ g   | <b>E. coli</b>                          |   | 10 Keime/ g                  |   |
| <b>Enterobacteriaceae</b>  | 1,0*10 <sup>2</sup> Keime/ g   | <b>Staphylokokken</b>                   |   | 10 Keime/ g                  |   |
| <b>Milchsäurebakterien aerob wachsend</b>  | 5,0*10 <sup>4</sup> Keime/ g   | <b>Listeria monocytogenes</b>           |   | 1,0*10 <sup>2</sup> Keime/ g |   |
| <b>sulfitreduzierende Clostridien</b>  | 1,0*10 <sup>2</sup> Keime/ g   | <b>Hefen</b>                            |   | 1,0*10 <sup>4</sup> Keime/ g |   |
| <b>Salmonellen</b>   | 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><br/> 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.<br/> Es ist jedoch grundsätzlich nicht auszuschließen, dass im Kreislauf der Pflanzen- und Tierproduktion genetisch veränderte Organismen vorhanden sind.</p> |  |   |   |                              |   |