

| | | | | | |
|--|---|---|-------------------------------|------------------------------|---|
| Artikelbezeichnung: | Schinkenmettwurst | | | | |
| Leisatzkennziffer: | 2.212.2 | | | | |
| Verwendungszweck: | Lebensmittel | | | | |
| Zutaten: | 70% Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Gewürze (mit SENF), Dextrose, Glucosesirup, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure, Isoascorbinsäure; Saccharose, Säuerungsmittel: Citronensäure; echter Jamaika Rum, natürliches Aroma, Raucharoma, Farbstoff: echtes Karmin; Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Rauch; Kaliumjodat Kann Spuren von Gluten, Sellerie und/oder Lactose enthalten. 100g hergestellt aus 115g Schweinefleisch | | | | |
| | Hülle nicht zum Verzehr geeignet! | | | | |
| Nährwertangaben je 100g : | Energie | 0 | 0 | Kohlenhydrate | 0 |
| | Fett | 0 | | davon Zucker | 0 |
| | davon gesättigte Fettsäuren | 0 | | Eiweiß | 0 |
| | | | | Salz | 0 |
| Herkunftsland: | Deutschland | | | | |
| Aussehen: | rötlich | | | | |
| Geschmack: | herzhaft, würzig, nach Art des Hauses | | | | |
| Konsistenz: | schnittfest | | | | |
| Lagertemperatur: | bei +2 °C bis +7 °C | | | | |
| RLZ ab Lager: | 21 Tage | | | | |
| Mindesthaltbarkeitsdatum: | 28 Tage | | | | |
| mögliche Verpackungsart: | keine Verpackung/ lose Ware; unter Schutzatmosphäre; luftdicht, vakuumiert | | | | |
| Mikrobiologische Grenzwerte | | | | | |
| Enterobacteriaceae | 1,0*10 ² Keime/ g | | Salmonellen | n.n. in 25 g | |
| E. coli | 10 Keime/ g | | Listeria monocytogenes | 1,0*10 ² Keime/ g | |
| Staphylokokken | 1,0*10 ³ Keime/ g | | | | |
| Allergen Information | | | | | |
| enthält Gluten: | - | enthält Krebstiere: | - | | |
| enthält Ei: | - | enthält Fisch: | - | | |
| enthält Erdnuss: | - | enthält Soja: | - | | |
| enthält Milch/Laktose: | - | enthält Schalenfrüchte: | - | | |
| enthält Sellerie: | - | enthält Senf: | + | | |
| enthält Sesam: | - | enthält Schwefeldioxid/ Sulfite: | - | | |
| enthält Lupine: | - | enthält Weichtiere: | - | | |
| <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>Erklärung Gentechnik 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. Es ist jedoch grundsätzlich nicht auszuschließen, dass im Kreislauf der Pflanzen- und Tierproduktion genetisch veränderte Organismen vorhanden sind.</p> | | | | | |