

<b>Artikelbezeichnung:</b>	Schinkenspeck				
<b>Leisatzkennziffer:</b>	2.211.03				
<b>Verwendungszweck:</b>	Lebensmittel				
<b>Zutaten:</b>	Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Stabilisator: Natriumcitrat; Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Natriumnitrit, Rauch; Kaliumjodat Kann Spuren von Gluten, Sellerie, Lactose und/oder Senf enthalten.				
<b>Nährwertangaben je 100g:</b>	Energie	541 kJ	128 kcal	Kohlenhydrate	0,5 g
	Fett	6,0 g		davon Zucker	0,5 g
	davon gesättigte Fettsäuren			Eiweiß	28,2 g
				Salz	4,6 g
<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland				
<b>Aussehen:</b>	rosa- rot				
<b>Geschmack:</b>	herzhaft würzig, nach Art des Hauses				
<b>Konsistenz:</b>	schnittfest				
<b>Lagertemperatur:</b>	bei + 2 °C bis +7 °C				
<b>RLZ ab Lager:</b>	28 Tage				
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum:</b>	35 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>					