

Artikelbezeichnung:	Eisbeinsülze mit Bärlauch				
Leisatzkennziffer:	2.2331.7				
Verwendungszweck:	Lebensmittel				
Zutaten:	60% Eisbeinflleisch (Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Glucosesirup, Dextrose, Stabilisator: Diphosphate; Verdickungsmittel, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Rauch; Kaliumjodat), Trinkwasser, Branntweinessig, Speisegelatine, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Gewürze(mit SELLERIE, 0,1%Bärlauch, Glucosesirup, natürliches Zwiebelaroma, Dextrose,), Antioxidationsmittel; Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Farbstoff: Paprikaextrakt; Aromen (mit SELLERIE) Kann Spuren von Gluten, Senf und/oder Lactose enthalten.				
Nährwertangaben je 100g:	Energie	750 kJ	180 kcal	Kohlenhydrate	1,6 g
	Fett	12,1 g		davon Zucker	1,6 g
	davon gesättigte Fettsäuren	4,9 g		Eiweiß	16,2 g
				Salz	2,3 g
Herkunftsland:	Deutschland				
Aussehen:	Einlagen in einer hellen Gelatinemasse				
Geschmack:	herzhaft würzig, nach Art des Hauses				
Konsistenz:	schnittfest				
mögliche Darmart:	Naturdarm; ohne Darm				
Lagertemperatur:	bei +2 °C bis + 7 °C				
RLZ ab Lager:	30 Tage				
Mindesthaltbarkeitsdatum:	35 Tage				
mögliche Verpackungsart:	keine Verpackung/ lose Ware; unter Schutzatmosphäre; luftdicht, vakuumiert				
Mikrobiologische Grenzwerte					
Gesamtkeimzahl	5,0*10 ⁴ Keime/ g	E. coli		1,0 * 10 ² Keime/ g	
Enterobacteriaceae	1,0 * 10 ³ Keime/ g	Staphylokokken		1,0 * 10 ² Keime/g	
Milchsäurebakterien	5,0* 10 ⁴ Keime/ g	Listeria monocytogenes		1,0 * 10 ² Keime/g	
mesophile sulfitreduzierende Clostridien	1,0 * 10 ³ Keime/ g	Salmonellen		n.n. in 25 g	
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>					