



Produktpass

Artikel-Nr.: 23020 / 23020

Fleischmagen Weiß LD 1/2 (~1,3kg) vac

Zutaten:

Zutaten: 58% Schweinefleisch, 18% Schweinekopffleisch, Schweineschwarten, Trinkwasser, Zwiebeln, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Kümmel, Gewürze, Gelatine, Dextrose, Zucker, Maltodextrin, Stabilisator: (Diphosphate, Triphosphate); Antioxidationsmittel: (Natriumascorbat, Ascorbinsäure); Gewürzextrakte (mit SELLERIE), Verdickungsmittel: Carrageen; Würze, Aromen. Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet! Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g: Brennwert: 740 kJ/177 kcal - Fett 11g davon gesättigte Fettsäuren 3,8g - Kohlenhydrate 1,6g - davon Zucker 1,4g - Eiweiß 18g - Salz 2,2g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

Konservierungsstoff: Natriumnitrit
Stabilisator: Diphosphate, Triphosphate
Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Ascorbinsäure
Verdickungsmittel: Carrageen

Produkt- & Verpackungsdaten

Leitsatz Nr.	2.2331.7		
Primärverp. (Darm/Kaliber)	Leinenmagen		
Verpackung	Schrumpffolie	EAN Preiseinheit	2302000000003
RLZ bei Anlieferung	21 Tage	EAN Umverpackung	0000000000000
Lagertemperatur	+7 °C	Transporteinheit	Eurokiste E 2
Bestelleinheit	Stück	Transporteinheit L/B/H in cm	60,0 x 38,5 x 20,0
Gewicht Bestelleinheit	1,300 kg	Transporteinheit / Lage	4
Preiseinheit / Gewicht	1,0000 kilogramm	Lagen / Palette	8
Verpackungsmaße L/B/H cm	Schrumpfbeutel 300x400		

Nährwerte/100g

Brennwert kJ	740 kJ
Brennwert kcal	177 kcal
Fett	11 g
-davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	1,6 g
-davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	18 g



Produktpass

Artikel-Nr.: 23020 / 23020

Salz 2,2 g

Mikrobiologische Werte

Aerobe Gesamtkeimzahl:	< 50.000 KbE/g
Enterobacteriaceae:	< 1.000 KbE/g
Escherichia coli:	< 100 KbE/g
Staph. Aureus:	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien:	< 50.000 KbE/g
Salmonella:	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes:	< 100 KbE/g

Allergene Zutaten (lt. Anhang IIIa der RL 2003/89/EG)

Glutenhaltiges Getreide	Nein	Krebstiere	Nein
Eier	Nein	Fisch	Nein
Erdnüsse	Nein	Soja	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Schalenfrüchte	Nein
Sellerie	Ja	Senf	Nein
Sesamsamen	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Lupinen	Nein	Weichtiere (Mollusken)	Nein

Lebensmittelrecht und Lebensmittelsicherheit

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung.

Im Herstellungsprozess ist das HACCP-Konzept als Kontrollsystem auf den Grundlagen des CODEX Alimentarius implementiert.

Die vorstehenden Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unsere Produkte zu werten.

REACH Verordnung:

In den Produkten sind keine Stoffe laut REACH Verordnung mit einem Massenanteil von über 0,1% enthalten.

GVO-Erklärung:

Wir bestätigen, dass die von uns gelieferten Produkte - gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel und gemäß Verordnung (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln in der jeweils gültigen Fassung - nicht kennzeichnungspflichtig sind.

Zertifikate:

Der Betrieb verfügt über eine aktuelle IFS 6 Zertifizierung.

Die EU Zulassungsnummer lautet: DE HE 20302 EG

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.