



Produktpass

Artikel-Nr.: 24929 / 24929

Hess. Blutwurst Breit 1/2 ~2kg vac

Zutaten:

Zutaten: 28% Schweinefleisch, Schweineblut, 15% Schweinekopffleisch, Schweinespeck, Schweineschwarten, Schweineleber, Nitritpökelsalz: (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Zucker, Emulgatoren: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Citronensäureester von Mono und Diglyceride von Speisefettsäuren), Würze, Stabilisator: Diphosphate; Gewürzextrakte (**mit Sellerie**), Rauch.

Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet!

Durchschnittliche Nährwertangaben 100g:

Brennwert 1598kJ/ 386kcal - Fett 37g - davon gesättigte Fettsäuren 15g - Kohlenhydrate 1,1g - davon Zucker 1,1g - Eiweiß 13g - Salz 2,9g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

Konservierungsstoff: Natriumnitrit

Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Citronensäureester von Mono und Diglyceride von Speisefettsäuren

Stabilisator: Diphosphate

Produkt- & Verpackungsdaten

Leitsatz Nr.	2.232.9		
Primärverp. (Darm/Kaliber)	Kunstdarm 55		
Verpackung	vac. Folie	EAN Preiseinheit	4017922249291
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	2,000 kg	Transporteinheit / Lage	4
Preiseinheit / Gewicht	1,0000 Kilogramm	Lagen / Palette	8
Verpackungsmaße L/B/H cm	UNBEKANNT		

Nährwerte/100g

Brennwert kJ	1.598 kJ
Brennwert kcal	386 kcal
Fett	37 g
-davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	1,1 g
-davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	13 g



Produktpass

Artikel-Nr.: 24929 / 24929

Salz 2,9 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 Kontrollsysteem 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.