

Produktspezifikation

Stand: 23.11.2022

Artikel-Nr.: 1228

Champignonwurst

EAN-Produkteinheit:

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 68% Schweine- und Rindfleisch (63,2% Schweinefleisch, 15,5% Rindfleisch), 22 % Champignons, Trinkwasser, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E 250), Zusatzstoffpräparat (Stabilisator: Diphosphat E 450, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E 300, Farbstoff: Ammoniak-Zuckerkulör E 150c, Aroma), Würzmittel (Gewürze, Geschmacksverstärker: E 621, Zwiebeln, Gewürzextrakte, Lauch), Würzmittel (Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Zwiebeln, Gewürze (enthält SENFmehl), SELLERIEknollen, Kräuter, Lauch, Gewürzextrakte (enthält SELLERIE)).

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1285 / 307
Fett:	29,0
- davon gesättigte Fettsäuren:	11,6
Kohlenhydrate:	0,5
- davon Zucker:	0,5
Eiweiß:	12,2
Salz	1,80

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Lagerbedingungen

Lagertemperatur:	bei unter 7°C
Haltbarkeit ab Produktionsdatum:	28 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung in Tagen:	
Artikelgewicht:	3,100 kg

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Produkt / Produktbeschreibung

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Geschmacksverstärker
mit Konservierungsstoff
mit Farbstoff

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Zubereitung

EAN-Handelseinheit:

Handelseinheit

Produkteinheiten:	0,00 Stück je
Produkteinheiten je Palette:	0,00 Stück

Diese Spezifikation wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Die Version mit dem aktuellsten Druckdatum hebt sämtliche ältere Dokumentenversionen auf und macht diese ungültig!