DE
BY-10780
EG

Produktspezifikation

Stand: 22.05.2024

Artikel-Nr.: 1255

Niederbayrische Bauernsalami gr.

EAN-Produkteinheit:

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch (88%), Trinkwasser, Nitritpökelsalz: (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (u.a. SELLERIE, SENF), Kräuter, Gewürzextrakte, Dextrose, Glucosesirup, Karamell, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Aromen, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Dinatriumguanylat, Dinatriuminosinat, Stabilisator: Natriumcitrat, Diphosphate, Palmfett (z.T. gehärtet), Naturdarm, Rauch.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1082 / 258
Fett:	21,5
- davon gesättigte Fettsäuren:	9,7
Kohlenhydrate:	0,8
- davon Zucker:	0,6
Eiweiß:	16,0
Salz	2,30

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

Lagerbedingungen

Lagertemperatur:	bei unter 18°C
Haltbarkeit ab Produktionsdatum:	28 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung in Tagen:	
Artikelgewicht:	0,900 kg

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Senf, Sellerie

Produkt / Produktbeschreibung

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Geschmacksverstärker
mit Konservierungsstoff

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:	20,00	Stück	je E2-Kiste
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!