

Artikelbezeichnung:	Hausmacher Leberwurst frisch oder geräuchert				
Leisatzkennziffer:	2.2312.6				
Verwendungszweck:	Lebensmittel				
Zutaten:	50% Schweinefleisch, 25% Schweineleber, Speck, Schwarten, Trinkwasser, Speisesalz, Emulgator: Zitronensäureester von Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; brauner Zucker, Gewürze (mit SENF), Saccharose, Dextrose, Aroma, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Rauch;Kaliumjodat, Naturdarm Kann Spuren von Gluten, Sellerie und/oder Lactose enthalten.				
	Hülle nicht zum Verzehr geeignet!				
Nährwertangaben:	Energie	1360 kJ	329 kcal	Kohlenhydrate	2,1 g
	Fett	30,5 g		davon Zucker	2,1 g
	davon gesättigte Fettsäuren	12 g		Eiweiß	11,5 g
				Salz	2,13 g
Herkunftsland:	Deutschland				
Aussehen:	braun				
Geschmack:	herzhaft würzig, nach Art des Hauses				
Konsistenz:	streichfähig				
mögliche Darmart:	Naturdarm				
Lagertemperatur:	gekühlt bei +2 °C bis + 7 °C				
RLZ ab Lager:	10 Tage				
Mindesthaltbarkeitsdatum:	17 Tage				
mögliche Verpackungsart:	keine Verpackung/ lose Ware; unter Schutzatmosphäre; luftdicht, vakuumiert				
Mikrobiologische Grenzwerte					
Gesamtkeimzahl	5,0*10 ⁴ Keime/ g		E. coli	10 Keime/ g	
Enterobacteriaceae	1,0*10 ² Keime/ g		Staphylokokken	10 Keime/ g	
Milchsäurebakterien aerob wachsend	5,0*10 ⁴ Keime/ g		Listeria monocytogenes	1,0*10 ² Keime/ g	
sulfitreduzierende Clostridien	1,0*10 ² Keime/ g		Hefen	1,0*10 ⁴ Keime/ g	
Salmonellen	n.n. in 25 g				
Allergen Information					
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.“</p>					