

| | | | | |
|---|---|---|------------------------------|---------------|
| Artikelbezeichnung: | Kümmelbratwurst | | | |
| Leisatzkennziffer: | 2.211.17 | | | |
| Verwendungszweck: | Lebensmittel | | | |
| Zutaten: | 96% Schweinefleisch, Speisesalz, 0,4% Kümmel, Gewürze (mit SENF), Dextrose, Würze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Isoascorbinsäure; Säuerungsmittel: Zitronensäure; natürliches Aroma, Farbstoff: echtes Kamin; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch; Kaliumjodat 100g hergestellt aus 115g Schweinefleisch Kann Spuren von Gluten, Sellerie und/oder Lactose enthalten. | | | |
| Nährwertangaben je 100g: | Energie | 1269 kJ | 306 kcal | Kohlenhydrate |
| | Fett | 25,7 g | | davon Zucker |
| | davon gesättigte Fettsäuren | 10,8 g | | Eiweiß |
| | | | | Salz |
| Herkunftsland: | Deutschland | | | |
| Aussehen: | rötlich | | | |
| Geschmack: | herzhaft würzig, nach Art des Hauses | | | |
| Konsistenz: | schnittfest | | | |
| mögliche Darmart: | Naturdarm; Kunstdarm | | | |
| Lagertemperatur: | bei +2° C bis +7° C | | | |
| RLZ ab Lager: | lose 7 Tage; verpackt 21 Tage | | | |
| Mindesthaltbarkeitsdatum: | 28 Tage | | | |
| mögliche Verpackungsart: | keine Verpackung/ lose Ware; unter Schutzatmosphäre; luftdicht, vakuumiert | | | |
| Mikrobiologische Grenzwerte | | | | |
| Enterobacteriaceae | 1,0*10 ² Keime/ g | Salmonellen | n.n. in 25 g | |
| E. coli | 10 Keime/ g | Listeria monocytogenes | 1,0*10 ² Keime/ g | |
| Staphylokokken | 1,0*10 ³ Keime/ 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: | - | |
| 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. | | | | |
| 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. | | | | |
| Es ist jedoch grundsätzlich nicht auszuschließen, dass im Kreislauf der Pflanzen- und Tierproduktion genetisch veränderte Organismen vorhanden sind. | | | | |