

Artikelbezeichnung:	Kartoffelsuppe				
Verwendungszweck:	Lebensmittel				
Zutaten:	35% Kartoffeln, Trinkwasser, 6% Wiener Würstchen (Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Rindfleisch, Schwarten, Speisesalz, Stabilisator: Diphosphate, Gewürze, Würze, Glucosesirup, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Säuerungsmittel: Citronensäure; Aromen, Rauchsalz (Maltodextrin, Rauch), Dextrose, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Rauch; Kaliumjodat, Naturdarm), Zwiebeln, Speck (Speisesalz, Kaliumjodat), Möhren, SELLERIE, Speisesalz, Gewürze, Maltodextrin, LAKTOSE, Saccharose, Siedesalz, Kaliumjodat, Antioxidationsmittel: Zitronensäure Kann Spuren von Gluten und/oder Senf enthalten.				
Nährwertangaben pro 100 g:	Energie	310	74	Kohlenhydrate	5,6
	Fett	4,8		davon Zucker	1,9
	davon gesättigte Fettsäuren	1,9		Eiweiß	2,2
				Salz	0,78
Herkunftsland:	Deutschland				
Aussehen:	gelb mit Einlagen				
Geschmack:	herzhaft, würzig, nach Art des Hauses				
Konsistenz:	flüssig, sämig				
Lagertemperatur:	ungekühlt bei Zimmertemperatur im Glas bei +2°C bis +7°C im Darm				
RLZ ab Lager:	730 Tage im Glas; 90 Tage im Darm				
Mindesthaltbarkeitsdatum:	800 Tage im Glas; 110 Tage im Darm				
mögliche Verpackungsart:	Verpackungsglas, luftdicht, vakuumiert; Kunststoff, luftdicht; Eimer, luftdicht				
Mikrobiologische Grenzwerte					
Parameter			Grenzwert nach DGHM		
Gesamtkeimzahl			< 10 Keime/ g		
Sporenbildner aerob wachsend			< 10 Keime/ g		
Clostridien			< 10 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.					