

<b>Produktbeschreibung</b>			
Produktbezeichnung	<b>Chilli-Leberkäse ofengebacken klein</b>		
Artikel-Nummer	<b>11039</b>		
<input type="checkbox"/> SB-Artikel	<input checked="" type="checkbox"/> Bedienungsware		
RLZ bei Anlieferung	20 Tage		
Stückgewicht	ca. 2,0 kg	<input type="checkbox"/> Egalisiert	
Darm/Hülle	Keine Hülle		
Kaliber/Maße			
<b>Produkt-Auslobung</b>		<b>Chilli-Leberkäse ofengebacken klein</b>	
<b>Produktverpackung</b>			
Verpackungsart	<input type="checkbox"/> lose		
<input checked="" type="checkbox"/> Vacuum	<input type="checkbox"/> Schutzatmosphäre		
Tara der Verpackung	ca. 10 g		
Stück je Packung	1 Stück		
Packungsgewicht	ca. 2,0 kg		
Transportverpackung	In EII – Kisten		
Anzahl der Packungen je Transportpackungen	6 Packungen		
Kennzeichnung der Transportpackungen	Auf Kundenwunsch mit Etikett		
<b>Kennzeichnungselemente Einzelpackung</b>			
<input checked="" type="checkbox"/> Etikett	<input type="checkbox"/> Bedruckte Packung		
EU-Zulassungsnummer:	BY 10303		
Zutaten	79% Schweinefleisch, Trinkwasser, Speck vom Schwein, Gewürze, Dextrose, Aroma, Speisesalz, Gewürzextrakte, Würze, Chilies, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E300, Stabilisator: E262, E331.		
	Nährwerte pro 100 g: Brennwert:1442 kJ/344 kcal Fett: 32,4 g/davon gesättigte Fettsäuren:12,9 g Kohlenhydrate:1,2 g/davon Zucker:1,1 g Eiweiß:11,4 g Salz:2,8 g		
Zubereitungshinweis	<b>Zum Kalt- und Warmverzehr geeignet</b>		
Hinweise			
MHD	<b>20 Tage</b>		
Lagerbedingungen	<b>Von + 2 bis + 7 ° C</b>		
Chargen-Nummer	<b>Siehe Packungsprägung, Charge: XXXXXXXXX</b>		
<b>Sensorische Eigenschaften</b>			
Äusseres	Hellbraun, hellrosa, mit brauner Backkruste		
Schnittbild	Feines Schnittbild, hellrosa, mit brauner Backkruste		
Konsistenz	Fest, elastisch		
Geruch	Frisch, aromatisch, mit Backaroma		
Geschmack	Abgerundet, aromatisch, mit Backaroma		
<b>Leitsatzziffer</b>	<b>2.222.2</b>		
<b>Mikrobiologische Eigenschaften</b>			
Aerobe Gesamtkeimzahl / g	Max. 50000		
Enterobacteriaceae / g	Max. 1000		
Koagulase-pos. Staphylokokken / g	Max. 100		
Salmonellen / 25g	Nicht nachweisbar		
Listeria monocytogenes / 25g	Nicht nachweisbar		
Hefen / g	Max 10000		
Schimmelpilze / g	Max. 1000		
	<b>Erstellung</b>	<b>Prüfung</b>	<b>Freigabe</b>
<b>Name</b>	Galewski	Palmberger	Palmberger
<b>Datum</b>	22.12.16	22.12.16	22.12.16
<b>Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!</b>			

<b>Angaben zu Allergenen</b>				
Allergen (nach LMKV Anlage 3)	In Rezeptur enthalten		Möglicherweise als Spur enthalten	
	Ja	nein	Ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse *		X		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X		X
Schalenfrüchte* und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Sesamseeden und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/l oder >10 mg/kg als SO <sub>2</sub> *		X		X
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X

\* d.h.: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse

#### Angaben zu GVO

Die Produkte sind nach VO EG 1829/2003 und 1830/2003 nicht GVO kennzeichnungspflichtig

#### Lebensmittelrechtliche Angaben

Die Produkte werden mit der erforderlichen Sorgfalt hergestellt und entsprechen den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der BRD und der EU.

#### Produktabbildung



	Erstellung	Prüfung	Freigabe
<b>Name</b>	Galewski	Palmberger	Palmberger
<b>Datum</b>	22.12.16	22.12.16	22.12.16
<b>Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!</b>			