

<b>Produktbeschreibung</b>	
Produktbezeichnung	<b>Leberkäse ofengebacken</b>
Artikel-Nummer	<b>10122</b>
<input type="checkbox"/> SB-Artikel	<input checked="" type="checkbox"/> Bedienungsware
RLZ bei Anlieferung	24 Tage
Stückgewicht	ca. 3,6 kg / ca. 1,8 kg <input type="checkbox"/> Egalisiert
Darm/Hülle	Keine Hülle
Kaliber/Maße	
<b>Produkt-Auslobung</b>	<b>Leberkäse ofengebacken</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 / 1 halbes Stück
Packungsgewicht	ca. 3,6 kg / ca. 1,8 kg
Transportverpackung	In Eil – Kisten
Anzahl der Packungen je Transportpackungen	5 Packungen / 10 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	75% Schweinefleisch, Trinkwasser, Speck vom Schwein, Gewürze, Dextrose, Aroma, Speisesalz, Gewürzextrakte, Würze, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E300, Stabilisator: E262, E331.  Nährwerte pro 100 g: Brennwert:1422 kJ/340 kcal Fett: 32,2 g/davon gesättigte Fettsäuren:12,8 g Kohlenhydrate:0,8 g/davon Zucker:0,8 g Eiweiß:11,3 g Salz:2,8 g
Zubereitungshinweis	<b>Zum Kalt- und Warmverzehr geeignet</b>
Hinweise	
MHD	<b>24 Tage</b>
Lagerbedingungen	<b>Von + 2 bis + 7 ° C</b>
Chargen-Nummer	<b>Siehe Packungsprägung, Charge: XXXXXXXXXX</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

	Erstellung	Prüfung	Freigabe
<b>Name</b>	Galewski	Palmberger	Palmberger
<b>Datum</b>	22.12.16	22.12.16	22.12.16

**Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!**

<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
Sesamsamen 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>			