

Produktbeschreibung		
Produktbezeichnung	Paprikawürste	
Artikel-Nummer	10108	
<input type="checkbox"/> SB-Artikel	<input checked="" type="checkbox"/> Bedienungsware	
RLZ bei Anlieferung	20 Tage	
Stückgewicht	ca. 150 g <input type="checkbox"/> Egalisiert	
Darm/Hülle	Schweinesaitling	
Kaliber/Maße	28 / 30	
Produkt-Auslobung	Paprikawürste	
Produktverpackung		
Verpackungsart	<input type="checkbox"/> lose	
<input type="checkbox"/> Vacuum	<input checked="" type="checkbox"/> Schutzatmosphäre	
Tara der Verpackung	ca. 10 g	
Stück je Packung	10 Stück	
Packungsgewicht	ca. 1,5 kg	
Transportverpackung	In EII - Kisten	
Anzahl der Packungen je Transportpackungen	12 Packungen	
Kennzeichnung der Transportpackungen	Auf Kundenwunsch mit Etikett	
Kennzeichnungselemente Einzelpackung		
<input checked="" type="checkbox"/> Etikett	<input type="checkbox"/> Bedruckte Packung	
EU-Zulassungsnummer:	BY 10303	
Zutaten	83% Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Aroma, Invertzucker, Gewürzextrakte, Majoran, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E330, E301, Stabilisator: E262, E331, Naturdarm vom Schwein, Buchenrauch. Nährwerte pro 100 g: Brennwert:1323 kJ/316 kcal Fett: 29,6 g/davon gesättigte Fettsäuren:11,8 g Kohlenhydrate:0,4 g/davon Zucker:0,4 g Eiweiß:11,9 g Salz:2,5 g	
Zubereitungshinweis	Zum Kalt- und Warmverzehr geeignet	
Hinweise		
MHD	20 Tage	
Lagerbedingungen	Von + 2 bis + 7 ° C	
Chargen-Nummer	Siehe Packungsprägung, Charge: XXXXXXXXX	
Sensorische Eigenschaften		
Äusseres	Kräftiges rot, geräuchert	
Schnittbild	Rot, mit Kräutern und grober Einlage	
Konsistenz	Fest, elastisch	
Geruch	Frisch, pikant, Raucharoma	
Geschmack	Abgerundet, pikant, nach Paprika, leichtes Raucharoma	
Leitsatzziffer	2.221.04	
Mikrobiologische Eigenschaften		
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	
Erstellung	Prüfung	Freigabe
Name	Galewski	Palmberger
Datum	07.02.17	07.02.17
Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!		

Schimmelpilze / g

Max. 1000

Angaben zu Allergenen

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		
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 ₂ *		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
Name	Galewski	Palmberger	Palmberger
Datum	07.02.17	07.02.17	07.02.17
Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!			