

Produktbeschreibung	
Produktbezeichnung	Puten-Leberkäse ofengebacken klein
Artikel-Nummer	16122
<input type="checkbox"/> SB-Artikel	<input checked="" type="checkbox"/> Bedienungsware
RLZ bei Anlieferung	18 Tage
Stückgewicht	ca. 2,0 kg <input type="checkbox"/> Egalisiert
Darm/Hülle	Keine Hülle
Kaliber/Maße	
Produkt-Auslobung	Puten-Leberkäse ofengebacken klein
Produktverpackung	
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
Kennzeichnungselemente Einzelpackung	
<input checked="" type="checkbox"/> Etikett	<input type="checkbox"/> Bedruckte Packung
EU-Zulassungsnummer:	BY 10303
Zutaten	Putenfleisch, Trinkwasser, Speck von der Pute, Gewürze, Dextrose, Aroma, Speisesalz, Gewürzextrakte, Würze, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E300, Stabilisator: E262, E331. Nährwerte pro 100 g: Brennwert:846 kJ/202 kcal Fett: 16,2 g/davon gesättigte Fettsäuren:5,8 g Kohlenhydrate:0,9 g/davon Zucker:0,9 g Eiweiß:12,7 g Salz:2,8 g
Zubereitungshinweis	Zum Kalt- und Warmverzehr geeignet
Hinweise	
MHD	18 Tage
Lagerbedingungen	Von + 2 bis + 7 ° C
Chargen-Nummer	Siehe Packungsprägung, Charge: XXXXXXXXX
Sensorische Eigenschaften	
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
Leitsatzziffer	2.222.2
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
Schimmelpilze / g	Max. 1000

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

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		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 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	22.12.16	22.12.16	22.12.16
Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!			