

1. Artikel

Artikelbezeichnung	Hausmacher Blutwurst		
Artikel-Nr.	0900778	Leitsatz-Nr.	2.232.10
Inhalt pro Einheit	ca. 0,3-0,6 kg		
MHD [Tage]	28	RLZ [Tage]	k.A.

Produktbeschreibung	Fein zerkleinerte Grundmasse aus Schweinefleisch und Schweineblut mit Einlage. Die Masse wird in Naturdarm gefüllt, gekocht und geräuchert.
---------------------	---

Verpackung	Tara	10 g
		Tiefziehpackung, Verbundfolie
	Art	vakuum

2. Qualitätsdaten

Lagertemperatur	bei maximal + 4 °C
Kaliber / Darm	50/55 / Schweinekrausen
Konsistenz	schnittfest
Einwaage	k.A.

Deklaration nach LMIV	Zutaten: 82% Schweinefleisch, Schweineblut, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250) Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte, Glucosesirup, Schweinedarm, Buchenholzrauch. Kann Spuren von Senf, Sellerie und Laktose enthalten.
-----------------------	--

3. Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g		
Brennwert	344 / 1439	kcal / kJ
Fett	31,4	g
davon gesättigte Fettsäuren	11,3	g
Kohlenhydrate	0,6	g
davon Zucker	0,5	g
Ballaststoffe		g
Eiweiß	15,7	g
Salz	2,2	g

Erstellt: C. Löbner	Datum: 13.04.2022	Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Geändert: C. Löbner	Datum: 10.06.2024	
Freigegeben: R. Kokott	Datum: 10.06.2024	

4. Allergene

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß EU-Einstufung		Enthält lt. Rezeptur *
1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
3	Eier und Eierzeugnisse	nein
4	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
5	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	nein
6	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
7	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein
8	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
10	Senf und Senferzeugnisse	nein
11	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂	nein
13	Weichtiere (Molusken) und Weichtiererzeugnisse	nein
14	Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein

* Kreuzkontaminationen mit Allergen-Nr. 1-12 können nicht ausgeschlossen werden.

5. Produktfoto



Erstellt: C. Löbner	Datum: 13.04.2022	Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Geändert: C. Löbner	Datum: 10.06.2024	
Freigegeben: R. Kokott	Datum: 10.06.2024	