

1. Artikel

Artikelbezeichnung	Putenformfleischschinken		
Artikel-Nr.	0913791	Leitsatz-Nr.	
Inhalt pro Einheit	ca. 1,5 kg		
MHD [Tage]	35	RLZ [Tage]	k.A.

Produktbeschreibung	Teile von der Pute werden pepökelt, getumbelt, in Darm gefüllt, gebrüht und geräuchert.
---------------------	---

Verpackung	Tara	14 g
		Tiefziehpackung, Verbundfolie
	Art	vakuum

2. Qualitätsdaten

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

Deklaration nach LMIV	Zutaten: Putenfleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Stabilisator: E450, E332; Glucosesirup, Antioxidationsmittel: E301; Saccharose, Aroma, Dextrose, Glucosesirup, Buchenholzrauch. - aus Fleischteilen zusammengesetzt Kann Spuren von Senf, Sellerie und Laktose enthalten.
-----------------------	---

3. Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g		
Brennwert	114/ 477	kcal / kJ
Fett	3	g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0	g
Kohlenhydrate	6,4	g
davon Zucker	1,5	g
Ballaststoffe		g
Eiweiß	15,0	g
Salz	2,5	g

Erstellt: C. Löbner Geändert: C Löbner Freigegeben: R. Kokott	Datum: 12.10.2022 Datum: 12.06.2024 Datum: 12.06.2024	Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
---	---	---

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: 12.10.2022	Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Geändert: C Löbner	Datum: 12.06.2024	
Freigegeben: R. Kokott	Datum: 12.06.2024	