

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 1 von 3
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_1046 V4 Teilsames geselcht, vac	Version: 4

EK-/VK-Spezifikation

Artikelbezeichnung:	Teilsames geselcht, vac															
Artikelnummer:	50200 Teilsames geselcht 50290 Teilsames geselcht, gewürfelt															
Produktbeschreibung:	Mageres Geselchtes von der Schweinsschulter. Noch nicht durchgegart. Ausgesuchte magere Teilsame werden mild gepökelt und sorgsam geselcht. Durch die Räucherung mit Buchenholz erhält es seine eigene aromatische Geschmacksnote.															
Zutaten:	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Gewürzextrakte (enthält SELLERIE), Maltodextrin, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Geschmacksverstärker: Mono-Natriumglutamat, Stabilisatoren: Di-, Triphosphate, Aroma, Rauch.															
Mikrobiologische Grenzwerte: (KBE/g)	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Enterobacteriaceae:</td> <td style="text-align: right;"><1x10²</td> </tr> <tr> <td>Lactobacillen:</td> <td style="text-align: right;"><2x10⁶</td> </tr> <tr> <td>Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:</td> <td style="text-align: right;"><2x10⁶</td> </tr> <tr> <td>EHEC</td> <td style="text-align: right;">n. n. in 25g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen:</td> <td style="text-align: right;">n. n. in 25g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes:</td> <td style="text-align: right;">n. n. in 25g</td> </tr> </table>		Enterobacteriaceae:	<1x10 ²	Lactobacillen:	<2x10 ⁶	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	<2x10 ⁶	EHEC	n. n. in 25g	Salmonellen:	n. n. in 25g	Listeria monocytogenes:	n. n. in 25g		
Enterobacteriaceae:	<1x10 ²															
Lactobacillen:	<2x10 ⁶															
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	<2x10 ⁶															
EHEC	n. n. in 25g															
Salmonellen:	n. n. in 25g															
Listeria monocytogenes:	n. n. in 25g															
Zielgruppe:	Produkt ist für den gesunden Normalverbraucher ausgenommen Säuglinge bis zum vollendeten 1. Lebensjahr geeignet. Für Schwangere, Stillende und ältere Personen ist kein erhöhtes Risiko bekannt. Bedingte Eignung für Allergiker (siehe Seite 2)															
Nährwerte in 100g:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Brennwert</td> <td style="width: 50%;">595 kJ / 142 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>7,8 g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>3,1 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td><0,5 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td><0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>18 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>2,9 g</td> </tr> </table>		Brennwert	595 kJ / 142 kcal	Fett	7,8 g	davon gesättigte Fettsäuren	3,1 g	Kohlenhydrate	<0,5 g	davon Zucker	<0,5 g	Eiweiß	18 g	Salz	2,9 g
Brennwert	595 kJ / 142 kcal															
Fett	7,8 g															
davon gesättigte Fettsäuren	3,1 g															
Kohlenhydrate	<0,5 g															
davon Zucker	<0,5 g															
Eiweiß	18 g															
Salz	2,9 g															
Zubereitung:	Vor dem Verzehr durcherhitzen.															

Erstellt am: 20.01.2020	Geprüft am: 20.01.2020	Freigegeben am: 20.01.2020
Ines Walter	Ines Walter	Ines Walter



50200	Verpackung: Siegelrandbeutel, vakuumverpackt Zustand: frisch Gewicht pro VKE: ca. 1,1kg / Stk. MHD in Tagen ab Anlieferung: 14 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +7°C!
50290	Verpackung: Siegelrandbeutel, vakuumverpackt Zustand: frisch Gewicht pro VKE: Gewicht je nach Kundenwunsch MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +7°C!

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 3 von 3
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_1046 V4 Teilsames geselcht, vac	Version: 4

Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung
 [EU-Richtlinie 2003/89/EG (Anhang IIIa)]

Artikelbezeichnung:		Teilsames geselcht, vac
Artikelnummer:		50200 Teilsames geselcht 50290 Teilsames geselcht, gewürfelt

	Ja	Nein	Spuren
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere / Krebserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier / Eiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch / Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja / Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch / Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie / Sellerieerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf / Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen / Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO ₂ angegeben. < 10ppm*)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Die von der Firma Wiesbauer-Gourmet vertriebenen Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischen und österreichischen Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX- Kapitel B14 (Fleisch- und Fleischwaren) und der LMIV, hergestellt. Für die Produkte der Fa. Wiesbauer-Gourmet besteht keine Kennzeichnungspflicht von gentechnisch veränderten Lebensmitteln gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

Erstellt am: 20.01.2020	Geprüft am: 20.01.2020	Freigegeben am: 20.01.2020
Ines Walter	Ines Walter	Ines Walter