

Artikelbezeichnung

Käsewurst gebraten 80g

DE: Nach Art einer Bergsteiger 1A-Salami mit Käsestücken,
im Heißrauch gegart
Aromaschutzverpackung

Artikelbeschreibung

Wurstspezialität aus hochwertigem Schweine- und Rindfleisch sowie kernigem Speck mit hohem Anteil an Emmentalerkäse-Einlage. Über aromatischem Buchenholz heißgeräuchert (gebraten) und unter kontrollierten Klimabedingungen abgetrocknet.

Geschmack

Ausgewogene und würzige Käsenote mit typischem, abgerundetem Raucharoma, würzig und kernig im Biss.

Zutaten (lt. LMIV in absteigender Reihung / +Quid)

Schweine- und Rindfleisch, EMMENTALER, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (enthält SENF), Gewürzextrakte, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Rauch. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

QUID

100g werden hergestellt aus 112g Schweine- und Rindfleisch und 27g Emmentaler.

Mindesthaltbarkeit:	30	Tage
Restlaufzeit (ab Anlieferung)	28	Tage

Lagerbedingungen:
Gekühlt lagern bei +2°C bis +7°C; nach dem Öffnen innerhalb 3 Tage genießen.

Verwendungszweck:
essfertig

Intrastat-Nummer:	16010099
--------------------------	----------

Glutenfrei	Laktosefrei
-------------------	--------------------

Nährwertangaben (durchschnittlich in 100g)	
Energie	1387 kJ/ 334 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	25 g
Salz	2,2 g

Mögliche allergieauslösende Stoffe:

Allergen	direkt	Spuren	Allergen	direkt	Spuren
Glutenhaltiges Getreide / Erzeugnisse			Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse		
Eier und Eierzeugnisse			Sellerie und Erzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse			Senf und Senferzeugnisse	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			Sesamsamen und Sesamerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse			Schwefeldioxid und Sulfite von über 10 mg/kg		
Lupinen und Lupinenerzeugnisse			Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		

Direkt ... direkte Zugabe (Rezepturbestandteil)

Spuren ... indirekte Zugabe über zusammengesetzte Lebensmittel oder Gewürz- / Zusatzstoffmischung

Mikrobiologische Grenzwerte am Ende der Haltbarkeit:

Aerob mesophile Gesamtkeimzahl (KbE/g)	50.000.000	Listeria monocytogenes (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g
Lactobacillen (KbE/g)	50.000.000	Salmonellen (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g
Enterobacteriaceen (KbE/g)	< 100	EHEC (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g

Die von der Firma Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten hergestellten Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischer und österreichischer Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX-Kapitel B14 (Fleisch und Fleischwaren) und der LMIV, hergestellt. Die Fa. Wiesbauer verarbeitet keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. Demnach besteht für die Fa. Wiesbauer auch keine Kennzeichnungspflicht gentechnisch veränderter Lebensmittel gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003. Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Verordnungen EG 1935/2004, EG 10/2011 und EG 2023/2006. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Version 1 erstellt am: **02.01.2008**

Technische Daten

EVE = Endverbrauchereinheit LE = Liefereinheit	EVE	LE1	LE2
Artikelnummer	51335	60335	61335
Stück	1 Pkg	5	10
Gewicht	80g	0,4 kg	0,8 kg
Verpackungsart	tiefgezogene Hartschale mit bedruckter Oberfolie versiegelt	Polybeutel	Karton
Bestell-EAN / EAN-13	9002668513350	9002668603358	9002668613357
EAN-128	-	09002668603358	09002668613357
Maße (L / B / H in cm)	1,5 / 16,3 / 19	20 / 18 / 7,5	15,5 / 17 / 20
Liefereinheit E2-Kiste	80 Pkg	16 PB	-
Lagen-/Palettenfaktor	-	64 / 320 PB	22 / 132 KT

Die von der Firma Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten hergestellten Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischer und österreichischer Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX-Kapitel B14 (Fleisch und Fleischwaren) und der LMIV, hergestellt. Die Fa. Wiesbauer verarbeitet keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. Demnach besteht für die Fa. Wiesbauer auch keine Kennzeichnungspflicht gentechnisch veränderter Lebensmittel gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003. Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Verordnungen EG 1935/2004, EG 10/2011 und EG 2023/2006. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.