

## Artikelbezeichnung

## Polnische spezial 80g gesliced

Fleischwurst geräuchert, gebraten  
Aromaschutzverpackung

## Artikelbeschreibung

Standardwurst in Spitzenqualität über aromatischem Buchenholz im Heißrauch gegart (gebraten) und sorgsam unter speziell abgestimmten Klimabedingungen gut abgetrocknet. Polnische spezial, die klassische heißgeräucherte Meisterwurst mit urtypischem Geschmack aus magerem Fleisch und kernigen Speckstücken.

## Geschmack

Hoher Magerfleischanteil, edle Gewürze und kerniger Speck verleihen dieser traditionsreichen Wurst ihren urtypischen, abgerundeten, vollen, leicht rauchigen, rustikalen Charakter.

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

100g werden hergestellt aus 127g Schweine- und Rindfleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (enthält SENF), Gewürzextrakte (enthält SELLERIE), Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Stabilisator: Triphosphate; Rauch. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	30	Tage
<b>Restlaufzeit</b> (ab Anlieferung )	28	Tage

<b>Lagerbedingungen:</b>
Gekühlt lagern +2°C bis +7°C; nach dem Öffnen innerhalb 3 Tage genießen.

<b>Verwendungszweck:</b>
sofort verzehrbar

<b>Glutenfrei</b>	<b>Laktosefrei</b>
-------------------	--------------------

<b>Nährwertangaben</b> (durchschnittlich in 100 g )	
<b>Energie</b>	1262 kJ/ 304 kcal
<b>Fett</b>	24 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	9,6 g
<b>Kohlenhydrate</b>	< 0,5 g
<b>davon Zucker</b>	< 0,5 g
<b>Eiweiß</b>	22 g
<b>Salz</b>	2,9 g

## Mögliche allergieauslösende Stoffe:

Allergen	direkt	Spuren	Allergen	direkt	Spuren
Glutenhaltiges Getreide / Erzeugnisse			Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse		
Eier und Eierzeugnisse			Sellerie und Erzeugnisse	X	
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

EVE = Endverbrauchereinheit LE = Liefereinheit	EVE	LE1	LE2
<b>Artikelnummer</b>	<b>51209</b>	<b>60209</b>	<b>61209</b>
<b>Stück</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>Gewicht</b>	80g	0,4 kg	0,8 kg
<b>Verpackungsart</b>	weiße tiefgezogene Hartschale mit bedruckter Oberfolie versiegelt	Polybeutel	Karton
<b>Bestell- EAN / EAN - 13</b>	<b>9002668512094</b>	<b>9002668602092</b>	<b>9002668612091</b>
<b>EAN - 128</b>	-	09002668602092	09002668612091
<b>Maße (L / B / H in cm)</b>	1,5 / 16,3 / 19	20 / 18 / 7,5	15,5 / 17 / 20
<b>Liefereinheit E2-Kiste</b>	80 Pkg	16 PB	-

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. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.