

Artikelbezeichnung

Feine Extra 80g Aromaschutzverpackung

Artikelbeschreibung

Gebrühte Qualitätsextrawurst ohne Räucherung. Die klassische „Feine“ mit hohem Fleischanteil und ausgewogener Gewürzmischung.

Geschmack

Kräftiger fleischiger Biss und gut abgestimmte Gewürze ergeben ein ausgewogenes Geschmackserlebnis zur Freude des Gaumens.

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

Schweinefleisch (68%), Trinkwasser, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Kartoffelstärke, Gewürze, Gewürzextrakte, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Stabilisatoren: Di-, Tri-, Polyphosphate; Aroma. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

QUID

Siehe Zutatenliste

Mindesthaltbarkeit:	21	Tage
Restlaufzeit (ab Anlieferung)	19	Tage

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

Verwendungszweck:
Sofort verzehrbar

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

Nährwertangaben (durchschnittlich in 100g)	
Energie	820 kJ/ 198 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,8 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	12 g
Salz	2,5 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		
Fisch und Fischerzeugnisse			Senf und Senferzeugnisse		
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
Artikelnummer	51435	60435	61435
Stück	1	5	10
Gewicht	80g	0,4 kg	0,8 kg
Verpackungsart	bedruckte tiefgezogene Hartschale mit bedruckter Oberfolie versiegelt	Polybeutel	Karton
Bestell-EAN / EAN-13	9002668514357	9002668604355	9002668614354
EAN-128	-	09002668604355	09002668614354
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	-

Die von der Firma Wiesbauer, österreichische Wurstspezialitäten hergestellten Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischen und österreichischen Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX- Kapitel B14 (Fleisch- und Fleischwaren) und der LMKV, hergestellt. Die Fa. Wiesbauer verarbeitet keine gentechnisch veränderte 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.