

Artikelbezeichnung

Cabanossi 150g Aromaschutzverpackung

Artikelbeschreibung

Altösterreichische Schnürl- Dauerwurst nach ungarischer Rezeptur. Ausgesuchtes Rind- und Schweinefleisch über Buchenholz sorgsam heißgeräuchert, geben dieser Dauerwurst ihren typischen Geschmack.

Geschmack

Kräftig und würzig im Geschmack mit typischer Paprikanote. Der klassische Wurst-Snack zwischendurch.

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

Schweine- und Rindfleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (enthält SENF), Gewürzextrakte (enthält SELLERIE), Paprika, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Stabilisator: Triphosphate; Kollagendarm (Rind), Rauch. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

QUID

100g werden hergestellt aus 160g Fleisch.

Mindesthaltbarkeit:	56	Tage
Restlaufzeit (ab Anlieferung)	54	Tage

Lagerbedingungen:
Ungekühlt lagerfähig; nach dem Öffnen aus der Packung nehmen und innerhalb einer Woche genießen

Verwendungszweck:
Sofort verzehrbar

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

Nährwertangaben (durchschnittlich in 100g)	
Energie	1931 kJ/ 466 kcal
Fett	40 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	26 g
Salz	3,8 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)	2.000.000	Listeria monocytogenes (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g
Lactobacillen (KbE/g)	2.000.000	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	720	15720	72720	97720
Stück	1	5	12	120
Gewicht	150g	750g	1,8kg	18,0 kg
Verpackungsart	Schlauchbeutel- bedruckte Weichfolie	Polybeutel	Karton	Display 2-lagig
Bestell-EAN/EAN-13	9002668007200	9002668157202	9002668727207	9002668977206
EAN-128	-	09002668157205	0900266872707	09002668977206
Maße (L / B / H in cm)	22,4 / 7,4 / 1,2	22,4 / 7,4 / 6	29,5 / 18,5 / 11,5	58 / 41 / 34
Liefereinheit E2-Kiste	70 Pkg	12 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.

Version 1 erstellt am: 01.07.2009