

## 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.

<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	56	Tage
<b>Restlaufzeit</b> (ab Anlieferung)	54	Tage

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

<b>Verwendungszweck:</b>
Sofort verzehrbar

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

<b>Nährwertangaben</b> (durchschnittlich in 100g)	
<b>Energie</b>	1931 kJ/ 466 kcal
<b>Fett</b>	40 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	16 g
<b>Kohlenhydrate</b>	<0,5 g
<b>davon Zucker</b>	<0,5 g
<b>Eiweiß</b>	26 g
<b>Salz</b>	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
<b>Artikelnummer</b>	<b>720</b>	<b>15720</b>	<b>72720</b>
<b>Stück</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>12</b>
<b>Gewicht</b>	<b>150g</b>	<b>750g</b>	<b>1,8kg</b>
<b>Verpackungsart</b>	Schlauchbeutel- bedruckte Weichfolie	Polybeutel	Karton
<b>Bestell-EAN/EAN-13</b>	<b>9002668007200</b>	<b>9002668157202</b>	<b>9002668727207</b>
<b>EAN-128</b>	-	09002668157205	0900266872707
<b>Maße (L / B / H in cm)</b>	<b>22,4 / 7,4 / 1,2</b>	<b>22,4 / 7,4 / 6</b>	<b>29,5 / 18,5 / 11,5</b>
<b>Liefereinheit E2-Kiste</b>	<b>70 Pkg</b>	<b>12 PB</b>	-

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