

Produktspezifikation

Wiesenberger Gesellschaft m.b.H. & Co. KG, Hauptstraße 4, A-4722 Peuerbach
Tel.: 07276/2181 Fax: 07276/2040 e-mail: info@wiesenberger.at

Feinschmecker Salami 500g

Produktbeschreibung:

Ausgesuchte frische Fleisch-Rohware wird bei dieser exklusiven Salami-Spezialität aus dem Hause Wiesenberger mit erlesenen Naturgewürzen behutsam veredelt. Der gefühlvolle Umgang mit Gewürzen und Zutaten, die ausgewogene Gesamtkomposition dieser Delikatesse sorgen für einen herrlich milden, runden Geschmack, der von einer exquisiten Fleischnote gekrönt wird. Ein spezielles Reifeverfahren vollendet den ausgeprägt edlen Charakter dieser fein gekörnten Wurst – „Genuss de luxe“, wie der Kenner zu sagen pflegt. Die Sandwichsalami zeigt ein attraktives Schnittbild und sollte im hochwertigen Thekensortiment nicht fehlen.

Zutaten:

Schweinefleisch, Speck, Speisesalz unjod., Dextrose, Hefeextrakt, Würze, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Gewürzextrakte
100 g Sandwichsalami enthalten 160 g Schweinefleisch.
Unter Schutzatmosphäre verpackt

Gekühlt bei + 3 bis + 9 Grad C lagern. Nach dem Öffnen innerhalb von 2-3 Tagen verzehren.

Nährwerte	ø/100g
Energie	1928kJ/465kcal
Fett	39g
davon gesättigte Fettsäuren	18g
Kohlenhydrate	<0,5g
davon Zucker	<0,5g
Eiweiß	28g
Salz	5g

Art. Bezeichnung	Art.Nr.	Einheit	Verpackung	Inhalt/E2-Kiste	Gewicht	Restlaufzeit ab Anlieferung
Feinschmecker Salami 500g geschn.	5127	Stück	Schutzgas	18	500g	35 Tage

Sensorische Merkmale

Mikrobiologische Vorgaben:

Einstufung laut
ÖLMB Codex
Alimentarius
Kap. B14:

Codexeinteilung

Aussehen	
Konsistenz	schnittfest
Hülle/Farbe	rot

Richtwert	(KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Enterobacteriaceen	1x10 ²	1x10 ³
E-Coli	1x10 ¹	1x10 ²
Staphylokokken	1x10 ³	1x10 ⁴
Listeria	--	1x10 ²
Salmonellen in 25 g	--	negativ

Das Produkt entspricht den Anforderungen des ÖLMB, und wurde unter Berücksichtigung der GHP (Gute Herstellungspraxis) produziert.

In unseren Produkten werden weder gentechnisch veränderte Organismen, noch aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellte Zutaten eingesetzt. (EG Nr. 1829/2003 und EG NR.1830/2003 sowie 2001/18/EG))

Beilage:

Anhang: Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential

Anhang : Allergieliste**Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung**

1	Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse	-	
2	Krebstiere und -erzeugnisse	-	
3	Eier u. Eierzeugnisse	-	
4	Fisch u. Fischerzeugnisse	-	
5	Erdnüsse u. -erzeugnisse	-	
6	Soja u. -erzeugnisse	-	
7	Milch u. -erzeugnisse	-	
8	Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	-	
9	Sellerie u. -erzeugnisse	-	
10	Senf u. -erzeugnisse	-	
11	Sesamsamen u. -erzeugnisse	-	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO ₂ angegeben	-	
13	Lupine und Lupinerzeugnisse	-	
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-	
15	Sonstige	-	