

Artikelbezeichnung

Saunaschinken 500g egalisiert

4xAT (geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet in Österreich)

Aromaschutzverpackung

Artikelbeschreibung

Ein traditioneller Premium-Schinken auf allerhöchstem Niveau. Handgefertigt aus den besten Schlögelteilen ohne Schwarte mit einer zarten, gewachsenen Speckauflage. Der Schinken wird mild gepökelt, dezent geräuchert und besonders schonend gebrüht.

Geschmack

Diese geschmackvolle Schinken-Sensation beglückt den Gaumen mit einer feinwürzigen und angenehmen Rauchnote.

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

Schweinefleisch (84%), Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Gewürzextrakte (enthält SELLERIE), Maltodextrin, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Stabilisatoren: Di-, Tri-, Polyphosphate; Aroma, Rauch. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

QUID

Monoprodukt, daher keine QUID notwendig.

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:		
essfertig		
Glutenfrei		Laktosefrei

Nährwertangaben (durchschnittlich in 100g)	
Energie	380 kJ/ 90 kcal
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	18 g
Salz	2,8 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		
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 = Endverbraachereinheit LE = Liefereinheit	EVE	LE1	LE2
Artikelnummer	93653		
Stück	1		
Gewicht	500g		
Verpackungsart	tiefgezogene weiße Hartschale mit transparenter Oberfolie versiegelt		
Bestell-EAN / EAN-13	9002668936531		
EAN-128	-		
Maße (L / B / H in cm)	22 / 14,5 / 5		
Liefereinheit E2-Kiste	20 Pkg		

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.