Produktspezifikation

Dokumentenname: V2_96676_Spare Ribs mariniert sous vide mit Sauce 630g KT6 20200421

Version: 2
Freigegeben am: 21.04.2020
Durch: Andreas Firnkranz

Artikelbezeichnung

Spare Ribs mariniert sous vide 630g Packung

inkl. Barbecue Sauce

VAC in Karton verpackt. 6 Pkg. à 630g / Karton

Artikelbeschreibung

Raffiniert, marinierte, schonend gegarte (Sous Vide) Spare Ribs mit beigelegter Barbecue Sauce

Geschmack

Saftig zarte Schweinerippen abgerundet mit einer würzig-süßlichen Sauce; ein Geschmackserlebnis für verwöhnte Gaumen.

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

Schweinerippen mit zugesetztem Wasser, mariniert (94%) [Schweinerippen (91%*), Wasser (8%*), karamellisierter Zuckersirup, Maltodextrin, Stabilisatoren: Natriumcitrate, Natriumcarbonate; getrockneter Glukosesirup, Speisesalz, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Gewürzextrakte, Gewürze, Verdickungsmittel: Xanthan], Barbecue Sauce (6%) [Tomatenmark, Knoblauch, Roh-Rohrzucker, Glukosesirup, Zuckerrohrmelasse, Weingeistessig**, Maisstärke, karamellisierter Zucker, karamellisierter Glukosesirup, Wasser, Senf (Wasser, SENFSAMEN, Zucker, Weingeistessig**, Säuerungsmittel: Citronensäure), Gewürze, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat; Gewürzextrakte].

* bezieht sich auf die Menge in „Schweinerippen mit zugesetztem Wasser, mariniert“, ** Deutschland: Branntweinessig

QUID

Siehe Zutatenliste

Mindesthaltbarkeit:	63	Tage
Restlaufzeit (ab Anlieferung)	60	Tage

Lagerbedingungen:
Gekühlt lagern bei +2 °C bis 7 °C

Verwendungszweck:
Vor dem Verzehr Zubereitungsempfehlung beachten

Nährwertangaben (durchschnittlich in 100 g)	
Energie	853 kJ/ 205 kcal
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g
Kohlenhydrate	2,7 g
davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	18 g
Salz	1,7 g

Mögliche allergieauslösende Stoffe:

Allergen	direkt	Spuren	Allergen	direkt	Spuren
Glutenhältiges 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	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

Die von der Firma Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH hergestellten Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischen und österreichischen Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX- Kapitel B14 (Fleisch- und Fleischwaren)und der LMIV, hergestellt. Die Fa. Wiesbauer Gourmet 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. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Produktspezifikation

Dokumentenname: V2_96676_Spare Ribs mariniert sous vide mit Sauce 630g KT6 20200421

Version: 2
Freigegeben am: 21.04.2020
Durch: Andreas Firnkranz

EVE = Endverbrauchereinheit LE = Liefereinheit	EVE	LE1	LE2
Artikelnummer	**96671**	**96676**	
Stück	**1 Pkg**	**6 Pkg**	
Gewicht	630g	3780 g	
Verpackungsart	Tiefgezogene transparente Unterfolie mit transparenter Oberfolie versiegelt und in Karton verpackt	Karton	
Bestell- EAN / EAN - 13	**9006450966713**	**-**	
EAN - 128	-	**09006450966768**	
Maße (L / B / H in cm)	39 / 13 / 4,3	41 / 27,5 / 14,5	
Liefereinheit E2-Kiste	-	-	
LE1 pro Lage		6	
LE1 pro Palette		60	

Die von der Firma Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH hergestellten Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischen und österreichischen Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX- Kapitel B14 (Fleisch- und Fleischwaren)und der LMIV, hergestellt. Die Fa. Wiesbauer Gourmet 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. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.