

Artikelbezeichnung

Kaminwurz'n 100g

Schnittfestes Rohwurstel ohne Belag, kaltgeräuchert
Aromaschutzverpackung

Artikelbeschreibung

Schnittfestes Rohwurstel aus hochwertigem Rind- und Schweinefleisch sowie kernigem Speck, über aromatischem Buchenholz geräuchert. Die "Kaminwurz'n" ist in der praktischen Greifzu- und Mitnahmepackung das perfekte Finger-Food Produkt.

Geschmack

Die raffiniert abgestimmte Mischung edler Gewürze und wohldosierter Buchenholzrauch sorgen gepaart mit perfekter Reifung für eine kräftig-würzige, markante Rohwurst-Geschmacksnote. Ideal für Schule, Ausflüge oder für Zuhause.

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

Schweine- und Rindfleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Speisewürze, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Kollagendarm (Rind), Rauch. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

QUID

100g werden hergestellt aus 168g 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 100 g)	
Energie	2039 kJ/ 492 kcal
Fett	42 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	28 g
Salz	4,0 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		
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)	Keine Angaben-Rohwurst	Listeria monocytogenes (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g
Lactobacillen (KbE/g)	Keine Angaben-Rohwurst	Salmonellen (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g
Enterobacteriaceen (KbE/g)	< 100	EHEC (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g

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. Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Verordnungen EG 1935/2004, EG 10/2011 und EG 2023/2006. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig

Version 1 erstellt am: **02.01.2008**

EVE = Endverbrauchereinheit LE = Liefereinheit	EVE	LE1	LE2	LE3
Artikelnummer	264	15264	70264	96264
Stück	1	5	20	72
Gewicht	100g	500g	2,0 kg	7,2 kg
Verpackungsart	Schlauchbeutel- bedruckte Weichfolie	Polybeutel	Karton	Display 1-lagig
Bestell-EAN / EAN-13	9002668002649	9002668152641	9002668702648	9002668962646
EAN - 128	-	09002668152641	09002668702648	09002668962646
Maße (L / B / H in cm)	22 / 8 / 3	22 / 8 / 10	36,5 / 19 / 14	58 / 41 / 17
Liefereinheit E2-Kiste	96 Pkg	15 PB	-	-

EVE = Endverbrauchereinheit LE = Liefereinheit	LE4
Artikelnummer	71264
Stück	12
Gewicht	1,2 kg
Verpackungsart	Karton
Bestell-EAN / EAN-13	9002668712647
EAN - 128	09002668712647
Maße (L / B / H in cm)	29,5 / 18,5 / 11,5
Liefereinheit E2-Kiste	-

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. Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Verordnungen EG 1935/2004, EG 10/2011 und EG 2023/2006. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig