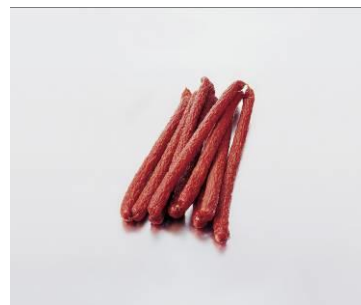


Produktspezifikation

Wiesenberger Gesellschaft m.b.H. & Co. KG, Hauptstraße 4, A-4722 Peuerbach

Tel.: 07276/2181 Fax: 07276/2040 e-mail: info@wiesenberger.at

Cabanossi



Produktbeschreibung:

Ausgesuchte Rohware wird zur kräftig gewürzten Dauerwurst gefertigt. Das feine Fleischaroma kann sich dank herzhafter Würzung voll entfalten.

Zutaten:

Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz: Konservierungsstoff E250), Gewürze, Saccharose, Würze, Speisesalz unjodiert, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Rauch, Stabilisator: Diphosphat, Gewürzextrakte, Glucose, gegart, essbare Hülle.

Für die Herstellung von 100g Cabanossi verwenden wir 140g Schweinefleisch.

Gewichtsverlust durch natürliche Abtrocknung.

Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Ungeöffnet bei Zimmertemperatur lagern

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und nach einigen Tagen verzehren

Nährwerte	ø/100g
Energie	2139kJ/517kcal
Fett	47g
davon gesättigte Fettsäuren	27g
Kohlenhydrate	<0,5g
davon Zucker	<0,5g
Eiweiß	23g
Salz	3,0g

Art. Bezeichnung	Art.Nr.	Einheit	Verpackung	Inhalt/E2	Gewicht	Restlaufzeit ab Anlieferung bei ungeöffneter Verpackung
Cabanossi	6013	14 Längen.	Schutzgas	12	ca. 1,20 kg	35 Tage
Cabanossi 300g	6113	6 Längen	Schutzgas		e 300 g	35 Tage
Cabanossi 150g	6120	3 Längen	Schutzgas		e 150 g	35 Tage
Cabanossi SB	6014	2 Längen	Schutzgas		ca. 100 g	35 Tage
Cabanossi	6213		Schutzgas		e 1000g	35 Tage

Sensorische Merkmale

Mikrobiologische Vorgaben:

Einstufung laut
ÖLMB Codex
Alimentarius Kap.
B14:

Codexeinteilung

Aussehen

Konsistenz	hart
Hülle/Farbe	natürlich, braun
Brät	paprikarot
Länge	ca. 30 bzw. 10 cm
Durchmesser	ca. 2,7 cm

Bei MHD verkehrsfähig im Sinne des
Gutachtens

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

Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäß EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003.

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	-	