

## Artikelbezeichnung

### Butterschinken 100g

Schinken mit ausgewähltem Butteraroma, essfertig  
Aromaschutzverpackung

## Artikelbeschreibung

Dieser besonders geschmackvolle Schinken wird aus ganzen Schlögelteilen ohne Schwarte von Hand gefertigt. Der Schinken wird mit österreichischer Butter verfeinert, mild gepökelt und besonders schonend gebrüht.

## Geschmack

Eine milde Butternote und ein zartes Raucharoma machen aus diesem saftigen Schinkengenuss ein unvergessliches Gaumenfest.

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

Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), BUTTER (2,0%), Gewürze, Gewürzextrakte, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Stabilisatoren: Diphosphate; Aroma, Rauch. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

## QUID

Siehe Zutatenliste

<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	26	Tage
<b>Restlaufzeit</b> (ab Anlieferung)	24	Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>		
Gekühlt lagern bei +2°C bis +7°C; nach dem Öffnen innerhalb 2 Tage genießen.		
<b>Verwendungszweck:</b>		
essfertig		
<b>Glutenfrei</b>		<b>Laktosefrei</b>

<b>Nährwertangaben</b> (durchschnittlich in 100g)	
<b>Energie</b>	570 kJ/ 136 kcal
<b>Fett</b>	7,4 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	2,9 g
<b>Kohlenhydrate</b>	<0,5 g
<b>davon Zucker</b>	<0,5 g
<b>Eiweiß</b>	17 g
<b>Salz</b>	2,2 g

## Mögliche allergieauslösende Stoffe:

Allergen	direkt	Spuren	Allergen	direkt	Spuren
Glutenhaltiges Getreide / Erzeugnisse			Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	X	
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)	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 = Endverbrauchereinheit LE = Liefereinheit	EVE	LE1	LE2
<b>Artikelnummer</b>	<b>50622</b>	<b>60622</b>	<b>61622</b>
<b>Stück</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>8</b>
<b>Gewicht</b>	<b>100g</b>	<b>0,5 kg</b>	<b>0,8 kg</b>
<b>Verpackungsart</b>	tiefgezogene Hartschale mit bedruckter Oberfolie versiegelt	Polybeutel	Karton
<b>Bestell-EAN / EAN-13</b>	<b>9002668506222</b>	<b>9002668606229</b>	<b>9002668616228</b>
<b>EAN-128</b>	-	09002668606229	09002668616228
<b>Maße (L / B / H in cm)</b>	<b>1,5 / 12,5 / 21,5</b>	<b>22 / 13 / 7,5</b>	<b>15,5 / 13 / 22</b>
<b>Liefereinheit E2-Kiste</b>	<b>80 Pkg</b>	<b>16 PB</b>	-

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.