Produktspezifikation

Dokumentenname: AT_342_QA

Version: 03
Freigegeben am: 21.05.2021
Durch: Markus Seyrkammer

Artikelbezeichnung

Käsekrainer 300g

Brühwurst mit Käse, im Heißrauch gegart
Vakuumverpackung

Artikelbeschreibung Hochwertiges Schweine- und Rindfleisch, kerniger Speck und Emmentaler sind die Grundlage der Käsekrainer. Eine typisch alpenländische Spezialität, nach einem alten österreichischen Rezept. Zum Kochen oder Braten.

Geschmack Ideal die Kombination: Vollaromatisches, leicht rauchiges Aroma und der vollmundige Käse ergeben den deftigen Geschmack.

Zutaten (lt. LMIV in absteigender Reihung / +Quid) Schweine- und Rindfleisch (74%), EMMENTALER (24%), Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (enthält SENF), Gewürzextrakte (enthält SELLERIE), Zucker, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Stabilisator: Diphosphate; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Schweinesaitling, Rauch.

QUID Siehe Zutatenliste

Mindesthaltbarkeit:	60	Tage
Restlaufzeit (ab Anlieferung)	58	Tage

Lagerbedingungen:
Gekühlt lagern bei +2°C bis +7°C; nach dem Öffnen innerhalb 2 Tage genießen.

Verwendungszweck:
Braten bzw. heißmachen

Glutenfrei	***Laktosefrei***

Nährwertangaben (durchschnittlich in 100g)	
Energie	1452 kJ/ 350 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	22 g
Salz	2,3 g

Mögliche allergieauslösende Stoffe:

Allergen	direkt	Spuren	Allergen	direkt	Spuren
Glutenhältiges Getreide / Erzeugnisse			Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse		
Eier und Eierzeugnisse			Sellerie und Erzeugnisse	X	
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)	25.000.000	Listeria monocytogenes (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g
Lactobacillen (KbE/g)	25.000.000	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
Artikelnummer	**342**	**15342**	**70342**
Stück	**1**	**5**	**8**
Gewicht	300 g	1,5 kg	2,4 kg
Verpackungsart	Tiefgezogene farbige Unterfolie mit transparenter Oberfolie versiegelt	Polybeutel	Karton
Bestell-EAN / EAN-13	**9002668003424**	**9002668153426**	**9002668703423**
EAN-128	-	**09002668153426**	**09002668703423**
Maße (L / B / H in cm)	19 / 14 / 3	20 / 14 / 15	29,5 / 18,5 / 11,5
Liefereinheit E2-Kiste	50 Pkg	10 PB	-

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.

Version 1 erstellt am: **10.02.2020**