Produktspezifikation

Dokumentenname: 96973_Fingerribs HONEY 400g sous vide KT3.doc

Version: 1
Freigegeben am: 03.03.2020
Durch: Andreas Firnkranz

Artikelbezeichnung

Fingerribs Honey sous vide 400g Packung

VAC in Karton verpackt. 3 Pkg. à 400g / Karton

Artikelbeschreibung

marinierte, schonend gegarte (Sous Vide) Schweinerippen mit süßlich, rauchiger Honig/BBQ-Note.

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

Schweinerippen (80%), Marinade (20%) [Wasser, Zucker, Honig, Rübenmelasse, Rohrzucker, Glukosesirup, Ahornsirup, Weingeistessig*, Tomatenmark, getrocknete Tomaten, Maisstärke, Zitronensaft, Senf (Wasser, SENFSAMEN, Zucker, Weingeistessig*, Säuerungsmittel: Citronensäure), Speisesalz, Gewürze, Kräuter, karamellisierter Zuckersirup, Zitronenextrakt, Gewürzextrakte, Raucharoma, Aroma, Maltodextrin, Rauch, getrockneter Glukosesirup, Zwiebel, Malzextrakt (enthält GERSTE), Paprikaextrakt, Stabilisatoren: Natriumcitrate; Säureregulator: Natriumcarbonat; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Verdickungsmittel: Xanthan; Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat].

*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	878 kJ/ 211 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,6 g
Kohlenhydrate	5,0 g
davon Zucker	3,9 g
Eiweiß	14 g
Salz	2,3 g

Mögliche allergieauslösende Stoffe:

Allergen	direkt	Spuren	Allergen	direkt	Spuren
Glutenhältiges Getreide / Erzeugnisse	x		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

EVE = Endverbrauchereinheit LE = Liefereinheit	**EVE**	**LE1**	**LE2**
Artikelnummer		**96973**	
Stück	**1 Pkg**	**3 Pkg**	
Gewicht	400g	1200 g	
Verpackungsart	Tiefgezogene transparente Unterfolie mit transparenter Oberfolie versiegelt und in Karton verpackt	Karton	
Bestell- EAN / EAN - 13	**9006450969714**	**9006450969738**	
EAN - 128	-	**09006450969738**	

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.

Version 1 erstellt am**: 03.03.2020**

Maße (L / B / H in cm)	12 / 6 / 18	19,5 / 19,5 / 14	
Liefereinheit E2-Kiste	-	-	
LE1 pro Lage		24	
LE1 pro Palette (H1)		288	

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.