

## Artikelbezeichnung

## Pulled Pork sous vide 400g Packung

inkl. Barbecue Sauce

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

## Artikelbeschreibung

Raffiniertes, mariniertes, schonend gegartes (Sous Vide) Schweinefleisch im Ganzen mit beigelegter Barbecue Sauce

## Geschmack

Saftig zartes Schweinefleisch abgerundet mit einer würzig-süßlichen Sauce; ein Geschmackserlebnis für verwöhnte Gaumen.

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

Schweinefleisch mariniert (85%) [Schweinefleisch (85%\*), Wasser (8%\*), Marinade (5%\*) [Honig, Zucker, Wasser, Weingeistessig\*\*, Tomatenmark, Zuckerrohrmelasse, modifizierte Stärke, Senf (Wasser, SENFSAMEN, Zucker, Weingeistessig\*\*, Säuerungsmittel: Citronensäure), Gewürze, Speisesalz, Malzextrakt (enthält GERSTE), Raucharoma, Farbstoff: Paprikaextrakt; Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat], Stabilisatoren: Natriumcitrate; Säureregulator: Natriumcarbonat; getrockneter Glukosesirup, Speisesalz, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Gewürzextrakt], Barbecue Sauce (15%) [Honig, Zucker, Wasser, Weingeistessig\*\*, Tomatenmark, Zuckerrohrmelasse, modifizierte Stärke, Senf (Wasser, SENFSAMEN, Zucker, Weingeistessig\*\*, Säuerungsmittel: Citronensäure), Gewürze, Speisesalz, Malzextrakt (enthält GERSTE), Raucharoma, Farbstoff: Paprikaextrakt; Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat].

\*bezieht sich auf die Menge in „Schweinefleisch mariniert“

\*\* Deutschland: Branntweinessig

## QUID

Siehe Zutatenliste

<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	63	Tage
<b>Restlaufzeit</b> (ab Anlieferung )	60	Tage

<b>Lagerbedingungen:</b>
Gekühlt lagern bei +2 °C bis 7 °C

<b>Verwendungszweck:</b>
Vor dem Verzehr Zubereitungsempfehlung beachten

<b>Nährwertangaben</b> (durchschnittlich in 100 g )	
<b>Energie</b>	674 kJ/ 161 kcal
<b>Fett</b>	6,7 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	2,9 g
<b>Kohlenhydrate</b>	10 g
<b>davon Zucker</b>	9,7 g
<b>Eiweiß</b>	15 g
<b>Salz</b>	1,1 g

## Mögliche allergieauslösende Stoffe:

Allergen	direkt	Spuren	Allergen	direkt	Spuren
Glutenhaltiges 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 Lupinerzeugnisse			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

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 2 erstellt am: 23.03.2021



# Produktspezifikation

Version: 3

Freigegeben am: 06.05.2021  
Durch: Andreas Firnkranz

Dokumentenname: V3\_96803\_Pulled Pork sous vide mit  
Sauce 400g KT3 20210323.doc

EVE = Endverbrauchereinheit LE = Liefereinheit	EVE	LE1	LE2
<b>Artikelnummer</b>	<b>96801</b>	<b>96803</b>	
<b>Stück</b>	<b>1 Pkg</b>	<b>3 Pkg</b>	
<b>Gewicht</b>	<b>400g</b>	<b>1200 g</b>	
<b>Verpackungsart</b>	Tiefgezogene transparente Unterfolie mit transparenter Oberfolie versiegelt und in Karton verpackt	<b>Karton</b>	
<b>Bestell- EAN / EAN - 13</b>	<b>9006450968014</b>	<b>9006450968038</b>	
<b>EAN - 128</b>	-	<b>09006450968038</b>	
<b>Maße (L / B / H in cm)</b>	<b>12 / 6 / 18</b>	<b>19,5 / 19,5 / 14</b>	
<b>Liefereinheit E2-Kiste</b>	-	-	
<b>LE1 pro Lage</b>		<b>24</b>	
<b>LE1 pro Palette</b>		<b>288</b>	

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 2 erstellt am: **23.03.2021**