

**Produktspezifikation Sülzen**

<b>Artikelbezeichnung</b>	Pute Ananas Sülze
<b>EAN-Code Artikel</b>	
<b>EAN-Code Karton</b>	Nach Absprache
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Sülze

<b>Foto des Produktes</b>	<b>Auf Anfrage</b>
---------------------------	--------------------

<b>Produktbeschreibung</b>	<b>Beschreibung:</b> Sülze aus Putenbrustfleisch
	<b>Sensorische Beschreibung:</b> Geruch: würzig
	Geschmack: fruchtig
	Konsistenz: fest
<b>Zutaten</b>	<b>Deklaration auf dem Etikett:</b> 52% Putenfleisch (Trinkwasser, Speisesalz, Kaliumchlorid, Dextrose, Glucosesirup, Gewürzextrakte, Würze, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Geschmacksverstärker (Natriumglutamat), Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Stabilisator (Diphosphat), Verdickungsmittel (Eucheuma-Algen, Xanthan)), 10% Ananas, Zucker, Kräuternessig (Branntweinessig, Würze, Aromen, Hefeextrakt), Speisegelatine
	Ist eine Behandlung mit <b>ionisierten Strahlen</b> erfolgt? <input type="checkbox"/> ja, mit: <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> nein</span>
	Besteht eine <b>GVO-Kennzeichnungspflicht</b> lt. VO 1829/2003 und 1830/2003? <input type="checkbox"/> ja, bei folgenden Zutaten: <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> nein</span>

**Produktspezifikation Sülzen**

<b>Allergenauskunft</b>	<input type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Folgende:																								
	<input type="checkbox"/> Krebstiere und Krebstiererzeugnisse																								
	<input type="checkbox"/> Eier und Eierzeugnisse																								
	<input type="checkbox"/> Fisch und Fischerzeugnisse																								
	<input type="checkbox"/> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse																								
	<input type="checkbox"/> Soja und Sojaerzeugnisse																								
	<input type="checkbox"/> Milch und Milcherzeugnisse																								
	<input type="checkbox"/> Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Produkte Folgende:																								
	<input type="checkbox"/> Sellerie und Sellerieerzeugnisse																								
	<input type="checkbox"/> Senf und Senferzeugnisse																								
	<input type="checkbox"/> Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse																								
	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben																								
	<input type="checkbox"/> Lupine sowie daraus hergestellte Produkte																								
	<input type="checkbox"/> Sonstige: Farbstoffe E124, E127																								
<b>Haltbarkeit</b>	<p><b>Empfohlene Lagertemperatur: max. + 7 °C</b></p> <p><b>Haltbarkeit: 42</b></p> <p><b>Restlaufzeit: 38</b></p>																								
<b>Produktspezifische Merkmale</b>	<p><b>Mikrobiologische Merkmale:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>m</th> <th>Einheit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gesamtkeimzahl</td> <td>&lt;5x10<sup>4</sup></td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>&lt;1x10<sup>2</sup></td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>&lt;1x10<sup>1</sup></td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Koag. pos. Staphylokokken</td> <td>&lt;1x10<sup>1</sup></td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Milchsäurebakterien</td> <td>&lt;5x10<sup>4</sup></td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>Abwesend in 25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>&lt;1x10<sup>2</sup></td> <td>KbE/g</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Durchschnittliche Nährwerte:</b> Bezogen auf g/100g des verzehrfertigen Lebensmittels <input checked="" type="checkbox"/> berechnet <input type="checkbox"/> analysiert</p> <p>Brennwert 446 kJ   106 kcal Fett 2.4 g davon gesättigte Fettsäuren 1.0 g Kohlenhydrate 8.8 g davon Zucker 8.8 g Eiweiß 12.2 g Salz 1.0 g</p> <p>Die angegebenen Durchschnittswerte unterliegen natürlichen Schwankungen.</p>		m	Einheit	Gesamtkeimzahl	<5x10 <sup>4</sup>	KbE/g	Enterobacteriaceae	<1x10 <sup>2</sup>	KbE/g	E. coli	<1x10 <sup>1</sup>	KbE/g	Koag. pos. Staphylokokken	<1x10 <sup>1</sup>	KbE/g	Milchsäurebakterien	<5x10 <sup>4</sup>	KbE/g	Salmonellen	Abwesend in 25 g		Listeria monocytogenes	<1x10 <sup>2</sup>	KbE/g
	m	Einheit																							
Gesamtkeimzahl	<5x10 <sup>4</sup>	KbE/g																							
Enterobacteriaceae	<1x10 <sup>2</sup>	KbE/g																							
E. coli	<1x10 <sup>1</sup>	KbE/g																							
Koag. pos. Staphylokokken	<1x10 <sup>1</sup>	KbE/g																							
Milchsäurebakterien	<5x10 <sup>4</sup>	KbE/g																							
Salmonellen	Abwesend in 25 g																								
Listeria monocytogenes	<1x10 <sup>2</sup>	KbE/g																							

<b>Produktgewicht</b>	Bruttogewicht je VE: 1,01kg (inkl. Verpackung)			
	Nettogewicht je VE: 1,00 kg  Tara Verpackungsgewicht: 10g			
<b>Verpackung</b>	Innenverpackung	Maße LxBxH in mm	135 x 95 x 50	
		Material	PP- Schale	
	Umverpackung/ Gebinde	Maße LxBxH in mm	384 x 266 x 98	
		Material	Pappe	
	Verschluss	Material	Folie	
	Etiketten	Maße LxB in mm	Je nach Kundenwunsch	
		Material		
	Lagenfaktor (Kartons pro Lage)	8	Palettenfaktor (Gebinde pro Palette)	48
Lagerobjektfaktor (Lagen pro Palette)	6	Palettenhöhe	830mm	

**Erklärung:**

Die in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt worden. Wir bestätigen insbesondere, dass dieses Produkt rezepturbedingt keine der oben mit „Nein“ genannten allergenen Stoffen enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich allerdings trotz größter Sorgfalt auch seitens unserer Vorlieferanten nicht ganz ausschließen. Die Spezifikation soll eine Information über unsere Produkte darstellen und basiert auf wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohwarenlieferanten.

Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.