

Produktspezifikation Sülzen

Artikelbezeichnung	KapitänsSülze Stange
EAN-Code Artikel	
EAN-Code Karton	
Verkehrsbezeichnung	Sülze

Foto des Produktes



Produktbeschreibung	Beschreibung: Sülze aus Schweinefleisch
	Sensorische Beschreibung: Geruch: würzig
	Geschmack: würzig
	Konsistenz: fest
Zutaten	51% Fleischeinlage (Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Würze, Zucker, Gewürze, Dextrose, Glucosesirup, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Konservierungsstoff (Natriumnitrit)), Zucker, Kräuteressig (Brantweinessig, Würze, Aromen, Hefeextrakt), Speisegelatine, Zwiebeln.
	Ist eine Behandlung mit ionisierten Strahlen erfolgt? <input type="checkbox"/> ja, mit: <input checked="" type="checkbox"/> nein
	Besteht eine GVO-Kennzeichnungspflicht lt. VO 1829/2003 und 1830/2003? <input type="checkbox"/> ja, bei folgenden Zutaten: <input checked="" type="checkbox"/> nein
Allergenauskunft	<input type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Folgende:
	<input type="checkbox"/> Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Produktspezifikation Sülzen

	<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 ₂ angegeben <input type="checkbox"/> Lupine sowie daraus hergestellte Produkte <input type="checkbox"/> Weichtiere und Weichtiererzeugnisse																								
Haltbarkeit	Empfohlene Lagertemperatur: max. + 7 °C Haltbarkeit: 42 Restlaufzeit: 38																								
Produktspezifische Merkmale	Mikrobiologische Merkmale: <table border="1" data-bbox="587 1283 1485 1541"> <thead> <tr> <th></th> <th>m</th> <th>Einheit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gesamtkeimzahl</td> <td><5x10⁴</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td><1x10²</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td><1x10¹</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Koag. pos. Staphylokokken</td> <td><1x10¹</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Milchsäurebakterien</td> <td><5x10⁴</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td colspan="2">Abwesend in 25 g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td><1x10²</td> <td>KbE/g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Durchschnittliche Nährwerte je 100 g x berechnet <input type="checkbox"/> analysiert Brennwert 835 kJ 199 kcal Fett 8.1 g davon gesättigte Fettsäuren 3.2 g Kohlenhydrate 9.5 g davon Zucker 9.5 g Eiweiß 22.0 g Salz 1.1 g</p> <p>Die angegebenen Durchschnittswerte unterliegen natürlichen Schwankungen.</p>		m	Einheit	Gesamtkeimzahl	<5x10 ⁴	KbE/g	Enterobacteriaceae	<1x10 ²	KbE/g	E. coli	<1x10 ¹	KbE/g	Koag. pos. Staphylokokken	<1x10 ¹	KbE/g	Milchsäurebakterien	<5x10 ⁴	KbE/g	Salmonellen	Abwesend in 25 g		Listeria monocytogenes	<1x10 ²	KbE/g
	m	Einheit																							
Gesamtkeimzahl	<5x10 ⁴	KbE/g																							
Enterobacteriaceae	<1x10 ²	KbE/g																							
E. coli	<1x10 ¹	KbE/g																							
Koag. pos. Staphylokokken	<1x10 ¹	KbE/g																							
Milchsäurebakterien	<5x10 ⁴	KbE/g																							
Salmonellen	Abwesend in 25 g																								
Listeria monocytogenes	<1x10 ²	KbE/g																							
Produktgewicht	Bruttogewicht je VE: 1,010 kg (inkl. Verpackung) Nettogewicht je VE: 1,000 kg Tara Verpackungsgewicht: < 10,0 g																								

Produktspezifikation Sülzen

Verpackung	Innenverpackung		Maße LxBxH in mm		
			Material		
	Umverpackung/ Gebinde		Maße LxBxH in mm		
			Material		
	Verschluss		Material		
	Etiketten		Maße LxB in mm		
			Material		
	Lagenfaktor (E2 pro Lage)		4	Palettenfaktor (Gebinde pro Palette)	40
	Lagerobjektfaktor (Lagen pro Palette)		10	Palettenhöhe	Auf Anfrage

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.