#### **PRODUKTS PEZIFIKATION**

**Materialnummer:** 135070 [154]

**Produktname:** LEBERKÄS BAVARIA

Erstelldatum: 26.08.2010 • Version: 1.4 (GPSP\_PU\_00 / 9466 / Z\_FERT / 186891)

Seite 1/3

**Produktbeschreibung:** Gewürzaromazubereitung

**Zutaten:** Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621, Dinatrium-5'-ribonucleotid E635,

Gewürze, Gewürzextrakte (mit Sellerie) (auf Trägerstoff Dextrose), Aroma (mit Soja).

**Deklarationsvorschlag:** Gewürze, Geschmacksverstärker: E621, E635, Aromen (mit Soja), Gewürzextrakte (mit

Sellerie).

**Dosierung/Anwendung:** 5,5 g/kg Masse

Geschmack / Geruch: vollaromatisch, nach Koriander, nach Pfeffer

**Farbe:** braun **Konsistenz:** pulvrig

**Mikrobiologie:** E. coli: < 1,0x10E3 KbE/g

Staph. aureus: < 1,0x10E2 KbE/g Bacillus cereus: < 1,0x10E4 KbE/g

Anaerobe Sporenbildner: < 1,0x10E4 KbE/g

Schimmel, Hefen: < 1,0x10E5 KbE/g Salmonellen: negativ in 25 g

Lagerbedingung: kühl (< 25 °C) und trocken (< 75 % relative Luftfeuchtigkeit)

Haltbarkeit: 18 Monate in ungeöffneter Originalverpackung

Verpackung: Verbundfolienbeutel mit Licht- und Aromaschutz

Inhalt: 1,0 kg

**Bemerkungen:** Kennzeichnungspflichtige GVO-Rohstoffe werden bei WIBERG grundsätzlich nicht

verarbeitet.

Das Produkt oder die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe wurden keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung oder Ethylenoxid unterzogen und entsprechen in Hinblick auf Aflatoxin-, Schwermetall-, Pestizid- bzw. Pflanzenschutzmittelrückstände der aktuellen

europäischen Gesetzgebung.

WIBERG-Verpackungs-Materialien mit Lebensmittelkontakt entsprechen der europäischen

Rahmenverordnung VO (EG) Nr. 1935/2004 (i.d.g.F.).

Bitte beachten Sie die für die jeweils vorgesehene Verwendung geltenden lokalen

lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.



## **PRODUKTSPEZIFIKATION**

**Materialnummer:** 135070 [154]

**Produktname:** LEBERKÄS BAVARIA

Erstelldatum: 26.08.2010 • Version: 1.4 (GPSP\_PU\_00 / 9466 / Z\_FERT / 186891)

Seite 2/3

### Erklärung zu allergenen Zutaten in Lebensmitteln

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß EU-Einstufung		
01	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
03	Eier und Eierzeugnisse	nein
04	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
06	Soja und Sojaerzeugnisse	ja
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein
08	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	ja
10	Senf und Senferzeugnisse	nein
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2	nein
	angegeben	
13	Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	nein
14	Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein

Allergene Bestandteile inkl.		Enthält lt.	Allergene Bestandteile inkl.		Enthält It.
Verarbeitungsprodukte gemäß ALBA Liste		Rezeptur	Verarbeitungsprodukte gemäß ALBA Liste		Rezeptur
01	Kuhmilchprotein	nein	21	Erdnussöl	nein
02	Lactose	nein	22	Sesam	nein
03	Hühnerei	nein	23	Sesamöl	nein
04	Sojaprotein	ja	24	Glutamat	ja
05	Sojaöl	nein	25	Sulfit (E220 - E228)	nein
06	Gluten	nein	26	Benzoesäure und / oder PHB-Ester	nein
07	Weizen	nein	27	BHA / BHT	nein
08	Roggen	nein	28	Sorbinsäure	nein
09	Rind	nein	29	Azo-Farbstoffe	nein
10	Schwein	nein	30	Tartrazin	nein
11	Huhn	nein	31	Zimt	nein
12	Fisch	nein	32	Vanillin	nein
13	Krebstiere	nein	33	Koriander	ja
14	Mais	ja	34	Sellerie	ja
15	Kakao	nein	35	Umbelliferae (Koriander Sellerie)	ja
16	Hefe	ja	36	Saccharose	nein
17	Hülsenfrüchte	nein	37	Fructose	nein
18	Nüsse	nein			
19	Nussöl	nein			
20	Erdnuss	nein			

Aufgrund von nicht vollständig geschlossenen Produktionsanlagen können geringste branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) allergenhaltiger Komponenten weder von WIBERG noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.



## **PRODUKTSPEZIFIKATION**

**Materialnummer:** 135070 [154]

**Produktname:** LEBERKÄS BAVARIA

Erstelldatum: 26.08.2010 • Version: 1.4 (GPSP\_PU\_00 / 9466 / Z\_FERT / 186891)

Seite 3/3

# Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g					
Brennwert	317 kcal / 1.328 kJ				
Eiweiß	34,1 g				
Kohlenhydrate	35,2 g				
- davon Zucker	32,4 g				
Fett	4,0 g				
- davon gesättigte Fettsäuren	0,73 g				
Ballaststoffe	6,1 g				
Natrium	5,01 g				

Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur gemäß Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt, ist ohne Unterschrift gültig und ersetzt die vorherige Druckversion.

