

# Produktspezifikation

Wiesenberger Gesellschaft m.b.H. & Co. KG, Hauptstraße 4, A-4722 Peuerbach  
 Tel.: 07276/2181 Fax: 07276/2040 e-mail: [info@wiesenberger.at](mailto:info@wiesenberger.at)

## Haussalami OG 800g

### Produktbeschreibung:

Ausgesuchte frische Fleisch-Rohware wird bei dieser exklusiven Salami-Spezialität aus dem Hause Wiesenberger mit erlesenen Naturgewürzen behutsam veredelt. Der gefühlvolle Umgang mit Gewürzen und Zutaten, die ausgewogene Gesamtkomposition dieser Delikatesse sorgen für einen herrlich milden, runden Geschmack, der von einer exquisiten Fleischnote gekrönt wird. Ein spezielles Reifeverfahren vollendet den ausgeprägt edlen Charakter dieser fein gekörnten Wurst – „Genuss de luxe“, wie der Kenner zu sagen pflegt. Die Haussalami OG zeigt ein attraktives Schnittbild und sollte im hochwertigen Thekensortiment nicht fehlen.

### Zutaten:

Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Dextrose, Hefeextrakt, Würze, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat E301, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat E252, Gewürzextrakte  
 Gluten- u. lactosefrei  
 Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe  
 Nicht essbare Hülle

Gewichtsverlust durch natürliche Abtrocknung

100 g Haussalami enthalten 140 g Schweinefleisch

Trocken und kühl bei 9 – 16°C lagern

Nach dem Anschnitt im Kühlschrank aufbewahren und nach einigen Tagen verzehren.

### Nährwerte ø/100g:

Brennwert	1760kJ/424 kcal
Fett	34 g
Davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlehydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	29 g
Salz	4,2 g

<b>Art. Bezeichnung</b>	<b>Art.Nr.</b>	<b>Einheit</b>	<b>Verpackung</b>	<b>Inhalt/E2-Kiste</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Restlaufzeit bei ungeöffneter Packung ab Anlieferung</b>
Haussalami	5000	Stück	Griffschutzfolie	27	ca.800 g	60 Tage

Sensorische Merkmale

Mikrobiologische Vorgaben:

Einstufung laut  
ÖLMB Codex  
Alimentarius Kap.  
B14:

<u>Aussehen</u>	
Konsistenz	schnittfest
Hülle/Farbe	mit weißem Belag bedeckt

Codexeinteilung

<u>Richtwert</u>	<u>(KbE/g)</u>	<u>Warnwert</u> <u>(KbE/g)</u>
Enterobacteriaceen	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
E-Coli	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
Staphylokokken	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>
Listeria	--	1x10 <sup>2</sup>
Salmonellen in 25 g	--	negativ

Das Produkt entspricht den Anforderungen des ÖLMB, und wurde unter Berücksichtigung der GHP (Gute Herstellungspraxis) produziert.

Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäß EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003.

**Beilage:**

**Anhang:** Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential

**Anhang : Allergieliste**

**Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung**

1	Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse	-	
2	Krebstiere und -erzeugnisse	-	
3	Eier u. Eierzeugnisse	-	
4	Fisch u. Fischerzeugnisse	-	
5	Erdnüsse u. -erzeugnisse	-	
6	Soja u. -erzeugnisse	-	
7	Milch u. -erzeugnisse	-	
8	Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	-	
9	Sellerie u. -erzeugnisse	-	
10	Senf u. -erzeugnisse	-	
11	Sesamsamen u. -erzeugnisse	-	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben	-	
13	Lupine und Lupinerzeugnisse	-	
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-	
15	Sonstige	-	