

Produktpass - Spezifikation

Artikelnummer	31275		
Artikelbezeichnung	Haussulze 1,5 kg vac		
Datum	15.11.2013	Revision	2
Spezifikations Nr.	17.1.206		
Datum letzter Kontrolle	22.07.2014		

Produktgruppe lt. CODEX-Kapitel B14: Sulzwurst Sorte 3

<i>Artikel-Nummer</i>	31275	<i>Code Einzelverpackung:</i>	
<i>Verkaufseinheit:</i>	kg	<i>Code Überverpackung:</i>	
<i>Packungsgew. in g:</i>	ca. 1500	<i>Art der Verpackung:</i>	Vacuum
<i>egalisiert:</i>	nein	<i>Verpackungsmaterial:</i>	Verbundfolie
<i>Tara / Stück in g:</i>	10	<i>Verpackungsbreite in cm:</i>	16
<i>Lagertemperatur:</i>	+2°C bis +7°C	<i>Verpackungshöhe in cm:</i>	10
<i>Mindesthaltbarkeit:</i>	30	<i>Verpackungstiefe in cm:</i>	20

Zutatenliste (laut Lebensmittelkennzeichnungsverordnung incl. Quid-Regelung):

ZUTATEN: 50% Schweinekopffleisch*, Trinkwasser, Gelatine, 3% Karotten, 3% Erbsen, Weingeistessig, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Saccharose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Säuerungsmittel: Citronensäure, Speisewürze, Gewürzextrakte. *aus Österreich und Deutschland

Allergen laut EU-Richtlinie:

keine

Herstellungsprozess:

Schweinekopffleisch wird gekocht und würfelig geschnitten, anschließend mit Gemüse, Essig und Gelatine vermengt in Formen gefüllt und gekühlt.

<i>Nährwerte:</i>	<i>100g enthalten durchschnittlich:</i>	<i>GDA*</i>	<i>* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ 7 2000 kcal)</i>
Brennwert (kJ)	507	6%	
Brennwert (kcal)	123	6%	
Fette (g)	8	11%	
davon gesättigte Fettsäuren (g)	2,9	14%	
Kohlenhydrate (g)	0,4	<1%	
davon Zucker (g)	0,4	<1%	
Eiweiß (g)	12	24%	
Salz (g)	1,5	24%	

Mikrobiologie-Grenzwerte Ende MHD:

<i>Aerobe Gesamtkeimzahl / g</i>	<10 ⁷	<i>Salmonella sp. / 25g</i>	0
<i>Enterobacteriaceae / g</i>	<100	<i>E. coli</i>	<100
<i>Milchsäurebakterien / g</i>	<10 ⁷	<i>koagulase pos. Staphylocokken</i>	<100
<i>Listeria monocytogenes / g</i>	<100	<i>Hefen</i>	<10 ⁴

Sensorik:

Aussehen: rechteckiger Gelatineblock mit reichlicher Fleischeinlage und Gemüseeinlage, schnittfest

Geruch: nach Essig

Geschmack: fleischig, nach Essig und beigementem Gemüse

Beabsichtigter Gebrauch:

zum Kaltessen, entweder geschnitten in Essig und Öl, mit Brot oder als Brotbelag