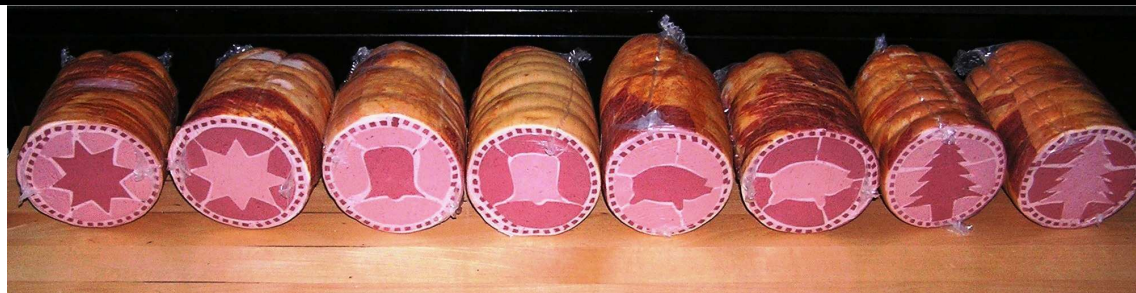


Endproduktspezifikation Motivrouladensortiment

Produkt / Artikelbezeichnung:	Motivrouladensortiment		
Artikelbeschreibung:	Handgemachte edle Pasteten mit unterschiedlichen Motiven		
Verpackungsbeschreibung:	Vac im Schrumpfbeutel		
Verwendungszweck:	zum direkten Verzehr geeignet		
Verwendungsbeschreibung, Missbrauchsmöglichkeiten:	Verpackung ist nicht mikrowellengeeignet		
Füllmenge:	Ca. 2kg/Stk		
Lagerbedingungen:	Gekühlt lagern 2°C – 7°C	Restlaufzeit / MHD (angegeben mit Tag/Monat/Jahr):	21 Tage
Lagerbedingungen bei geöffneter Packung	Gekühlt lagern 2°C – 7°C	Bei geöffneter Verpackung zu Verbrauchen innerhalb von	48 Stunden
			
Lebensmittelrechtliche Deklaration			
Handelsübliche Sachbezeichnung / Codexkapitel und -punkt:	Kochwurst lt. Codex B14 Nummer 4.3.1		
Abweichung zum Codex:	Nein		
Spezielle Handhabungshinweise für die Produktverwendung:	Keine		
Zutaten: 70% Schweinefleisch, Speck , Trinkwassser, Blut, Kartoffelstärke, Speisesalz, Stabilisator: E450, E451, Geschmacksverstärker: E621, Gewürze, Antioxidationsmittel: E300, Gewürzextrakte, Speisegelatine, Konservierungsstoff: E250;			
Deklarationspflichtige Allergene lt. LMKV idgF:	Siehe Tabelle am Ende des Blattes		
Kennzeichnungspflicht von GVO's gem. EG-VO 1829/2003 und 1830/2003:	Nein	Deklarationsempfehlung lt. LMKV für Weiterverarbeiter:	wie Zutatenliste
BIO-Status:	Konventionell		



Endproduktspezifikation Motivrouladensortiment

Version: 1
Status: Freigegeben

Seite 2/3

Daten aus der Qualitätssicherung			
Produktgruppe / HACCP-Konzept:	Kochwurst		
Musternummer aus der Entwicklung:	--	Sensorische Beschreibung / Auffälligkeiten:	Arteigen
Daten / Grenzwerte für die chemisch/physikalischen Analyse:	lt. Codex B14		
Daten / Grenzwerte für die mikrobiologische Analyse:	Allgemein lt. EU-VO 2073/2005		
Kennzeichnung der Rückverfolgbarkeitsdaten	Los.Nr.: Betriebsintern lt VA		
Verwendete Verpackungsmaterialien:	Verwendungseignung gemäß Artikel 16 Abs.1 EU-VO 1935/2004 und EU-VO 10/2011 liegen vor.		
Spezielle rechtliche Vorschriften	Codex B14, EU-VO 853/2004		



Endproduktspezifikation Motivrouladensortiment

Angaben zu Allergenen		
Art des Allergens	Lt. Rezeptur enthalten	Kreuzkontamination im Betrieb möglich
Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	Nein
Eier und Eierzeugnisse	Nein	Ja
Fische und Fischerzeugnisse	Nein	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	Ja
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja
Schalenfrüchte, d.h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecanuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	Ja
Senf und Senferzeugnisse	Nein	Ja
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben.“	Nein	Nein
Lupine und Lupinenerzeugnisse	Nein	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein	Nein