



Reiter Spezial Stange



Die feinste, mit Gold ausgezeichnete,
 österreichische Spitzensorte für Wurstliebhaber.
 Edel gewürzt, mit Gebirgsholz heißgeräuchert.

REITER garantiert 100% Fleisch aus Österreich!

GLUTENFREI

LAKTOSEFREI

<p>NÄHRWERTE (durchschnittlich per 100g):</p> <p>Brennwert: 1138 kJ / 274 kcal</p> <p>Fett: 22,0 g - davon gesättigte Fettsäuren: 9,0 g</p> <p>Kohlenhydrate: 1,0 g - davon Zucker: 1,0 g</p> <p>Eiweiß: 18,0 g</p> <p>Salz: 2,9 g</p>	<p>ARTIKEL-NUMMER: 2200</p> <p>EAN-NUMMER: 9012100 02200 5</p> <p>GEWICHT: ca. 1,20 kg</p> <p>LAGERUNG: bis +9 °C</p> <p>MINDESTHALTBARKEIT: 42 Tage</p> <p>VERPACKUNG: Vakuum</p> <p>MAßE IN MM - H/B/T: 70/70/470</p> <p>BESTELL-EINHEIT: 1 Stange</p> <p>E2-BH FÜLLMENGE: 10 Stangen</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ZUTATEN:
 In 100g Reiter Spezial sind 116g Schweinefleisch enthalten, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Speisewürze, Stabilisator:E450, Geschmacksverstärker:E621, Antioxidationsmittel:E301, Konservierungsstoff:E250, Buchenrauch.

<p>Einstufung laut ÖLMB Codex Alimentarius Kap.B14: Codexeinteilung G.1.2.2 Fleischwürste Sorte 1 b Wiener Spezial</p> <p>Das Produkt entspricht dem österreichischen Codex (Codex Alimentarius Austriacus (ÖLMB)) aktuelle Auflage und allen Lebensmittel- und veterinärrechtlichen Bestimmungen (nationale Gesetze und Verordnungen, EU-Verordnungen), insbesondere allen nationalen und EU-Bestimmungen hinsichtlich Kontamination und Rückständen, sowie allen hygienerechtlichen Bestimmungen.</p>	<p>Mikrobiologische Vorgaben am MHD lt. DGHM:</p> <p>Gesamtkeimzahl/g: 5 x 10⁴</p> <p>Enterobacteriaceae/g: 1 x 10²</p> <p>E-Coli/g: <10</p> <p>Koag. pos. Staphylokokken/g: <10</p> <p>Salmonellen: n.n. in 25g</p> <p>Listeria monocytogenes: <100/g</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ALLERGIELISTE (Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU Einstufung):

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	nein	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	nein
Krebstiere und -erzeugnisse	nein	Sellerie und -erzeugnisse	nein
Eier und -erzeugnisse	nein	Senf und -erzeugnisse	nein
Fisch und -erzeugnisse	nein	Sesamsamen und -erzeugnisse	nein
Erdnüsse und -erzeugnisse	nein	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO2 angegeben	nein
Soja und -erzeugnisse	nein		
Lupine und -erzeugnisse	nein		
Milch und -erzeugnisse	nein	Weichtiere und -erzeugnisse	nein

HERSTELLERERKLÄRUNG:

- In unseren Produkten werden grundsätzlich keine GVO-Rohstoffe, noch aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellte Zutaten, die im Sinne der Verordnung (EG) 1829/2003, sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind, eingesetzt.
- Alle in der Firma Reiter Innviertler Fleischwaren e.U. verwendeten, produktberührenden Kunststoff-Verpackungen entsprechen der europäischen Rahmenverordnung VO(EG) Nr. 10/2011 in der derzeit gültigen Fassung.
- Die Rückverfolgbarkeit unserer Produkte ist über die Chargennummer gemäß VO(EG) 178/2002 in der derzeit gültigen Fassung abgesichert.
- Das Produkt und seine Zutaten wurden nicht mit ionisierender Strahlung behandelt.