# Produktspezifikation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer: | 100689 |
| Artikelbezeichnung: | Zunge in Oberskren 1/2-24.07.2014 |

Produktbeschreibung:

Mild gepökelte, gekochte Schweinezungen, werden durch gekonnte Fertigung rosettenartig in die Mitte des Oberskren-Aspiks eingebettet. Dieses Aspik besteht aus einer Mischung von Milch und Aspik, verfeinert mit Obers und würzigem Kren. Eine Gaumenfreude für jeden Feinschmecker.

| | |
|---|---|
| Marke: | Loidl |
| Gewicht: | ca. 1,10 kg |
| Selbstbedienung? | ☐ |
| Überverpackung: | E2-Kiste |
| Stück pro Überverp.: | 12 |
| Mindesthaltbarkeit: | 25 |
| Restlaufzeit: | 23 |
| Aufbau: | Vacuum |
| Lagerbedingung: | Bei 2℃ bis 6℃ lagern |
| Maße: | 11x10x11 |

Zutaten:

Zutaten: 50 % Schweinezungen gekocht, (115g/100g Schweinezungen, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, natürliches Aroma, Speisewürze (hydrolisiertes Eiweiß aus Mais), Stabilisator/en: Diphosphate, ), 19% Vollmilch, 13% Kren, (Kren, Sonnenblumenöl, Weingeistessig, Zucker, Speisesalz, Antioxidationsmittel: Zitronensäure, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan), 12% Schlagobers (Stabilisator: Carrageen), Speisegelatine, Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Stärke, Zucker, Gemüse (Zwiebeln, SELLERIE), Palmöl, Hefeextrakt, Gewürze, Säuerungsmittel: Natriumacetat, Milchsäure, Säureregulator: Natriumlaktat, Calciumlactat, Natriumacetat, Nach dem Öffnen gekühlt lagern, und innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen

# Produktspezifikation

## Mikrobiologische Daten Auslobung

| | |
|---|---|
| aerobe Gesamtkeimzahl: | Richtwert: 5x10^4 |
| sulfitreduzierende Clostridien: | Richtwert: 1x10^2 |
| Enterobacteriaceae: | <1000 |
| E. coli: | <100 |
| Koag. Pos. Staphylokokken: | <100 |
| Hefen: | - |
| Salmonellen: | n.n. in 25 g |
| Listeria monocytogenes: | n.n. in 25 g |

Auslobung:

Glutenfrei

## Verpackung

| | | | |
|---|---|---|---|
| Verpackung 1: | 784124 Schrumpfs.BB325 230/300 | | |
| Verpackung 2: | Keine | | |
| Material 1: | PE | Material 2: | Keine |
| Gewicht Gesamt-VP: | 0,008 | Schutzgas: | keines |
| Gewicht ÜVP: | | Maße ÜVP: | |

## Allgemeines

| | |
|---|---|
| Einteilung: | G.1.2.5.2.3 Aspik- und Geleeprodukte - Sorte 1 |
| Allergene: | Milch u. -erzeugn. einschl. Lactose, Sellerie u. -erzeugn. |

# Produktspezifikation

## Produkteigenschaften

| | |
|---|---|
| Aussehen: | Zungen in Kren-Sahne-Aspik-Ummantelung, halbmondförmig |
| Farbe: | braun-rote Zungen, gelbliche Ummantelung |
| Konsistenz: | schnittfest |
| Geschmack: | würzig, nach Kren |
| Geruch: | würzig, nach Kren |

## Codex

| | | | |
|---|---|---|---|
| Kollagenwert: | - | kollagenfreies Eiweiß: | - |
| Wasser / Eiweiß: | - | Fett / Eiweiß: | - |
| (Wasser + Fett) / Eiweiß: | - | Fettgehalt: | - |
| sicht. Muskelfleischeinlage: | - | sicht. Fettgewebe: | - |
| pfl. Stärke ber. als Kartoffelstä.: | - | Fleisch-/Wursteinlage: | 50 |

# Produktspezifikation

## Nährwerte g/100g

| | | | |
|---|---|---|---|
| Energiewert kcal: | 163 | Energiewert kJ: | 680 |
| Kohlenhydrate gesamt: | 2,2 | Kohlenhydr. davon Zucker: | 0,8 |
| Fett: | 10 | dav. gesättige Fettsäuren: | 4,3 |
| Eiweiß: | 16 | Salz: | 2,975 |

Angaben zur Gentechnik:

Kennzeichnungspflichtige gentechnisch veränderte Rohstoffe gemäß EG-VO 1829/2003 werden bei H. Loidl grundsätzlich nicht verarbeitet. Daher besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß EG-VO 1830/2003.

Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelrecht:

Das Produkt entspricht den aktuell gültigen lebensmittelrechtlichen Vorgaben auf nationaler und EU-Ebene. Herstellungsprozess ist ein HACCP-Konzept als Kontrollsystem auf den Grundlagen des Codex Alimentarius implementiert.

Allgemeine Informationen:

Die bei H. Loidl hergestellten Produkte sind im Originalzustand bzw. bei richtiger Zubereitung für alle Verbrauchergruppen geeignet (inklusive Risikogruppen YOPI). Schwangeren wird vor Verzehr von Rohwürsten und Rohpökelware empfohlen, sich mit dem Arzt zu beraten.

Diese Produktspezifikation wird elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.