

Produktspezifikation

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

Kantwurst



Produktbeschreibung:

Die Kantwurst aus dem Hause Wiesenberger ist eine Rohwurst ohne Schimmelbelag, deren vorzüglicher, bemerkenswert runder Geschmack von feinstem Schweinefleisch, ausgesuchten Zutaten und sorgfältiger Verarbeitung herrührt. Ihr außergewöhnliches Aroma erhält diese Köstlichkeit durch die einzigartige Wiesenberger'sche Buchenholz-Räucherung. Sie sorgt für einen angenehm rustikalen, von einer herzhaften Wurstnote gekrönten Genuss. In der langsamen, natürlichen Reifung findet die hohe geschmackliche Harmonie dieser fein gekörnten, würzigen Spezialität schließlich ihre Vollendung.

Zutaten:

Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz(Kochsalz:Konservierungsmittel E250), Dextrose, Gewürze, Würze, Speisesalz, Antioxidationsmittel:Natriumascorbat Gewürzextrakte, geräuchert

100 g Kantwurst enthalten 140 g Schweinefleisch

Nicht essbare Wursthülle.

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

Trocken und kühl bei 9 – 16°C lagern (Stangenware)

Gekühlt bei +3 bis +9°C lagern (geschnittene Ware)

Nährwerte ø/100g:

Brennwert	1841kJ/444 kcal
Fett	38 g
Davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlehydrate	0,9 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	26 g
Salz	3,8 g

Art. Bezeichnung	Art.Nr.	Einheit	Verpackung	Inhalt/E2	Gewicht	Restlaufzeit bei ungeöffneter Packung ab Anlieferung
Kantwurst	5008	Stange	Vacuum	15	ca. 1300 g	60 Tage
Kantwurst geschn.500g	5058	Packg.	Schutzgas	20	500g	35 Tage

Sensorische Merkmale

Mikrobiologische Vorgaben:

Einstufung laut ÖLMB
Codex Alimentarius
Kap. B14:

Codexeinteilung

<u>Aussehen</u>	
Konsistenz	schnittfest
Hülle/Farbe	rotbraun
Länge	ca. 41 cm
Abmessungen	ca. 7,5 cm x 4,5 cm

Bei MHD verkehrsfähig im Sinne des
Gutachtens

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

Angaben zur Gentechnik:

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 ₂ angegeben	-	
13	Lupine und Lupinerzeugnisse	-	
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-	
15	Sonstige	-	