

Produktbezeichnung: Truthahnsauerfleisch mit Silberzwiebeln
gewürfelt, in Aspik, mit Zuckern und Süßungsmittel

Artikelnummer: 76810 **Artikel-EAN:** 4008298768103
EG-Zulassungs-Nr.: DE NI 11020 EG **CCG-Warengr. (GS1):** 0051
Warengruppe: Leichte Aspikspezialitäten
Intrastat-Nummer: 16023119 **Etiketten-EAN:** 94008298768106
Leitsatzziffer: 2.2331.5
Stückgewicht: 1.900 g **Restlaufzeit:** 26 Tage
Liefereinheit: Stück **Lagerbedingungen:** max. +7°C

Zutaten: Truthahnfleisch (52%), Trinkwasser,
Silberzwiebeln (14%), Gelatine, Branntweinessig,
Kochsalz, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, LAKTOSE,
Dextrose, Gewürze, Würze, Aroma,
Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel:
E301, Süßstoff: Saccharin, Farbstoff: E101. Unter
Schutzatmosphäre verpackt.

Produktauslobung: Frisches, mageres Truthahnfleisch wird herzhaft
mariniert und schonend gegart. In eine
Vierkantschale gefüllt, mit einem würzigen
Aspikaufguss verfeinert und mit Silberzwiebeln
garniert.

Verkaufsargumente:

- * aus magerem, herzhaft mariniertem
Truthahnfleisch
- * mit einem würzigen Aspikaufguss verfeinert
- * mit leckeren weißen und gelben Silberzwiebeln
- * mager, herzhaft, pikant, gut schnittfest
- * Leichtkostartikel
- * exklusiv nur an der Bedienungstheke erhältlich

Nährwerte: **Nährwertdeklaration pro 100 g:**

Energie:	406 kJ/96 kcal
Fett:	2,8g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,8g
Kohlenhydrate:	2,8g
davon Zucker:	2,4g
Eiweiß:	15g
Salz:	1,8g

**Mikrobiologische
Toleranzwerte:**

Aerobe mesophile Koloniezahl	max. 1.000.000 Kbe/g
Enterobacteriaceae	max. 1.000 Kbe/g
Escherichia coli	max. 100 Kbe/g
Milchsäurebakterien	max. 1.000.000 Kbe/g
Koagulase-positive Staphylokokken	max. 100 Kbe/g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	max. 1.000 Kbe/g
Salmonella	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	max. 100 Kbe/g

Verpackungsart: Schale mit Folie

Tara/Liefereinheit:	144 g	Abmessungen in cm	
Kartoninhalt (Stück):	6	pro Liefereinheit:	23,5 X 16 X 8,5
Sattinhalt (Stück):	8	Kartonabmessungen in cm:	48 x 30 x 22
Karton/Lage:	5	Karton-Lagen/Palette:	4
Satten(E2)/Lage:	4	Satten(E2)-Lagen/Palette:	5

Allergene: Laktose

Besonderheiten:

glutenfrei, wenig Fett,
ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe