
	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 1 von 3
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2030 V1 Selchripperl	Version: 1

EK-/VK-Spezifikation


Artikelbezeichnung:	Selchrippen 2 Stk, atmos															
Artikelnummer:	51300															
Produktbeschreibung:	Frische Schweineripperl gepökelt und hell geräuchert															
Zutaten:	Schweineripperl aus Österreich, Kochsalz Konservierungsmittel: E250, Antioxidationsmittel: E301, Stabilisator: E451, E451, Gewürze															
Mikrobiologische Grenzwerte: (KBE/g)	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: <math><2 \times 10^6</math> Lactobacillen: <math><2 \times 10^6</math> Enterobacteriaceae: <math><1 \times 10^2</math> Listeria monocytogenes: <math><1 \times 10^2</math>															
Zielgruppe:	Produkt ist für den gesunden Normalverbraucher ausgenommen Säuglinge bis zum vollendeten 1. Lebensjahr geeignet. Für Schwangere, Stillende und ältere Personen ist kein erhöhtes Risiko bekannt.															
Nährwerte	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Brennwert</td> <td style="text-align: right;">936 kJ / 227 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td style="text-align: right;">18g</td> </tr> <tr> <td>Davon gesättigte Fettsäuren</td> <td style="text-align: right;">7,2g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td style="text-align: right;">1,1g</td> </tr> <tr> <td>Davon Zucker</td> <td style="text-align: right;">0,5g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td style="text-align: right;">17g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td style="text-align: right;">1,2g</td> </tr> </table>		Brennwert	936 kJ / 227 kcal	Fett	18g	Davon gesättigte Fettsäuren	7,2g	Kohlenhydrate	1,1g	Davon Zucker	0,5g	Eiweiß	17g	Salz	1,2g
Brennwert	936 kJ / 227 kcal															
Fett	18g															
Davon gesättigte Fettsäuren	7,2g															
Kohlenhydrate	1,1g															
Davon Zucker	0,5g															
Eiweiß	17g															
Salz	1,2g															

Erstellt am: 29.07.2017	Geprüft am: 29.07.2017	Freigegeben am: 29.07.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 2 von 3
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2030 V1 Selchripperl	Version: 1

Zubereitung:	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen!
Lagerung:	Verpackung: Siegelrandbeutel, ATMOS Zustand: frisch Gewicht pro VKE: ca. 1,6kg / Stk. MHD in Tagen ab Anlieferung: 14 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +7°C!

Erstellt am: 29.07.2017	Geprüft am: 29.07.2017	Freigegeben am: 29.07.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 3 von 3
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2030 V1 Selchripperl	Version: 1

Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung
 [EU-Richtlinie 2003/89/EG (Anhang IIIa)]

Artikelbezeichnung:	Selchrippen 2 Stk, atmos		
Artikelnummer:	51300		
	Ja	Nein	Spuren
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere / Krebserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier / Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch / Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja / Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch / Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellt Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie / Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf / Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen / Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO ₂ angegeben. < 10ppm*)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Die von der Firma Wiesbauer-Gourmet vertriebenen Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischen und österreichischen Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX- Kapitel B14 (Fleisch- und Fleischwaren) und der LMKV, hergestellt. Für die Produkte der Fa. Wiesbauer-Gourmet besteht keine Kennzeichnungspflicht von gentechnisch veränderten Lebensmitteln gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

Erstellt am: 29.07.2017	Geprüft am: 29.07.2017	Freigegeben am: 29.07.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz