

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: 1532

Salami Auslese mit grünem Pfeffer und Truthahnkeulenfleisch

1. Produktbeschreibung

mittelfeine Salami im Schnürnetzdarf mit grünem Pfeffer



2. Zutaten

Schweinefleisch, Truthahnkeulenfleisch, Nitritpökelsalz (Kochsalz + Konservierungsstoff E250), Gewürze, Dextrose, Würze, Antioxidationsmittel E316, E392, Rote Beete, Farbstoff E120, Rauch, Oberfläche konserviert mit Konservierungsstoff E202
 100g Salami werden hergestellt aus 121g Schweinefleisch und 5g Truthahnkeulenfleisch

3. Nährwerte / 100g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ /kcal	1.282/309
Fett	25 g
-davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	1,0 g
-davon Zucker	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	4,3 g

4. Produkt- & Verpackungsdaten

Preiseinheit:	kilogramm	MHD-Tage:	30
Versandeinheit:	E2 Kiste	Lagertemperatur:	unter +7°C
Stück / Versandeinheit	8,000	EAN Stück / Paket:	EAN128- (01) 94027116015321
Gewicht / Stück:	1,900	EAN Versandeinheit:	E2 Kiste + Karton EAN128- (01) 94027116015321
Palettendaten:	Lagen/Palette: 5 ; E2/Lage: 4		
Palettenhöhe:	115cm		

5. Allergene Zutaten (lt. Anhang IIIa der RL 2003/89/EG)

Glutenhaltiges Getreide	Nein	Krebstiere	Nein
Eier	Nein	Fisch	Nein
Erdnüsse	Nein	Soja	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Schalenfrüchte	Nein
Sellerie	Nein	Senf	Nein
Sesamsamen	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Lupinen	Nein	Weichtiere (Mollusken)	Nein

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

GVO-Erklärung: Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Rechtsnormen und ist gemäß VO EG 1829/2003 und EG 1830/2003 Bzl.GVO nicht kennzeichnungspflichtig.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.