

## Produktspezifikation

Artikel-Nr.: 5202

## Gurkensülze

### 1. Produktbeschreibung

Magere Fleischstücke vom Schweinskopf werden in einem feinaromatischen Sud gekocht, mit Essigurken abgerundet und anschließend in eine weiße Kunststofferrine gelegt, ein Augenschmaus für jede Fleischwursttheke.



### 2. Zutaten

Schweinekopffleisch (55%), Trinkwasser, Gurken (7%), Essig, Speisegelatine, Zucker, jodiertes Kochsalz, Zwiebel, Aroma (Dill), Hefeextrakt, Dextrose, Antioxidationsmittel E301, E330, Diphosphate, Geschmacksverstärker E621, Konservierungsstoff E250

### 3. Nährwerte / 100g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	519/124
Fett	7,3 g
-davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Kohlenhydrate	1,6 g
-davon Zucker	1,6 g
Eiweiß	13 g
Salz	1,6 g

### 4. Produkt- & Verpackungsdaten

Preiseinheit: kilogramm  
 Versandeinheit: Karton  
 Stück / Versandeinheit: 2,000  
 Gewicht / Stück: 2,000

MHD-Tage: 21  
 Lagertemperatur: unter +7°C  
 EAN Stück / Paket: EAN128 - (01) 05410459006235  
 EAN Versandeinheit: Karton  
 EAN128 - (01) 05410459006235

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

Glutenhaltiges Getreide	Spuren	Krebstiere	Nein
Eier	Spuren	Fisch	Nein
Erdnüsse	Nein	Soja	Spuren
Milch (einschließlich Laktose)	Spuren	Schalenfrüchte	Spuren
Sellerie	Spuren	Senf	Spuren
Sesamsamen	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Linolen	Spuren	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.