

Produktspezifikation

Leopold TRÜNKEL Ges.m.b.H
Wiener Wurstspezialitäten
A-1030 Wien, Baumgasse 66
Tel.: 01/799-15-52 Fax: 01/799-15-52/39

E-Mail: qm@truenkel.at

Homepage: www.truenkel.at



Schnittlauchfeine

Produktgruppe: Frischwurst

Einstufung laut ÖLMB Codex Alimentarius Kap. B14:

G.1.2.1 Brätwürste Sorte Sorte 2

Produktbeschreibung:

Frisches Schweinefleisch und Rindfleisch mit Speck zu feinem Brät zerkleinert, mit Schnittlauch und edlen Gewürzen verfeinert und anschließend gebrüht.

Zutaten:

Schweinefleisch 75%, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E250), Schnittlauch 1%, Gewürze, Dextrose, Stabilisator: E450, E451, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E300, Farbstoff: E120, Aroma, Gewürzextrakte, Knoblauch. Nicht essbare Hülle. Nach dem Öffnen sorgfältig wieder verschließen und ehebaldigst verzehren.



Allergene Stoffe:

keine

Sensorische Merkmale:

Aussehen: feine Brätwurst im Kunstdarm, Blockform
Farbe: zartrosa mit Schnittlaucheinlage
Geruch: leicht würzig nach Schnittlauch
Geschmack: mild, rundes Fleischaroma
Körnung: fein

Chemische Analysewerte:

Nährwerte durchschnittlich pro 100g:
Brennwert: 306 kcal / 1281 kJ
Fett: 26 g
gesättigte Fettsäuren: 11 g
Kohlenhydrate: 1 g
Zucker: <0,5 g
Eiweiß: 11 g
Salz: 2,5 g

Foto	Art.Nr	EAN-code	Angebotsform/Einheit	Gewicht	Mindesthaltbarkeit
	00033	9004563000331	½ Stange vac.	ca. 1,70kg	30 Tage bei +2°C bis +6°C

Produktspezifikation

Leopold TRÜNKEL Ges.m.b.H
 Wiener Wurstspezialitäten
 A-1030 Wien, Baumgasse 66
 Tel.: 01/799-15-52 Fax: 01/799-15-52/39
 E-Mail: qm@truenkel.at
 Homepage: www.truenkel.at



Schnittlauchfeine

<i>laut DGHM</i>	Ware	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ST	5x10 ⁴	-----
	A	5x10 ⁶	-----
Enterobacteriaceae	ST	1x10 ²	1x10 ³
	A	1x10 ³	1x10 ⁴
Escherichia coli	ST	1x10 ¹	1x10 ²
	A		
Koagulase-positive Staphylokokken	ST	1x10 ¹	1x10 ²
	A		
Milchsäurebakterien	ST	5x10 ⁴	-----
	A	5x10 ⁶	-----
Hefen	A	1x10 ⁴	-----
Salmonellen	ST	-----	nicht nachweisbar in 25g
	A		
Listeria monocytogenes	ST	-----	1x10 ²
	A		
Sulfit reduzierende Clostridien	ST	1x10 ²	-----
	A		

ST = vakuumverpackte Stückware; A = Aufschnittware

Das Produkt entspricht den Anforderungen des LMSVG und wurde unter Anwendung der GHP (Gute Hygienepraxis) produziert.

In unseren Produkten werden keine gentechnisch veränderten Rohmaterialien verarbeitet (EG Nr.1829/2003).

Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung:

VO (EG) Nr. 2023/2006, VO (EG) Nr. 1935/2004 und VO (EU) Nr. 10/2011, über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



IFS-Zertifizierung auf höherem Niveau