

Hubertus Höcherl GmbH

Am Bahnhof 17 Tel.: 05403-780077
49186 Bad Iburg Fax: 05403-780079
info@hoecherl-wurstwaren.de



Hubertus Höcherl GmbH
Wurst- & Schinkenspezialitäten



Artikel: 5720-1 **Orig. Bayr. Leberkäse, 500g. geschnitten**

Auslobung: Original Altbayerischer Leberkäse feinzerkleinert.

Zutaten: Schweinefleisch 81%, Trinkwasser, Speck, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Dextrose, Stabilisator: Diphosphate (E450), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (E300), Konservierungsstoff: Natriumnitrit (E250).
Kann Spuren von SENF und SELLERIE enthalten.
Kann Spuren von Milch, Sellerie und Senf enthalten.

Angaben zum Produkt

| | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| Verpackungshinweis | Unter Schutzatmosphäre verpackt! |
| Datum Lieferantenspezifikation | 23.02.2021 |
| Datum Einpflege in den Artikelstamm | 19.07.2021 |
| Warenart | Brühwurst |
| Leitsatzziffer | 2.222.2 |
| Verpackung | Aromaschutzverpackung |
| maximale Lagertemperatur | 7°C |
| RLZ in Tagen | 14 |
| Erklärung zum Nichtenthalten von GVO | ja |
| Konformitätserklärung für Verpackung | ja |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

| |
|--------------------------|
| mit Konservierungsstoff |
| mit Antioxidationsmittel |
| mit Phosphat |
| mit Stabilisator |

Nährwerte pro 100g

| | |
|---------------------------------|------|
| Energie (KJ) | 1225 |
| Energie (kcal) | 296 |
| Fett (g) | 27 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 10,3 |
| Kohlenhydrate (g) | 1 |
| davon Zucker (g) | 0,7 |
| Eiweiß (g) | 12,1 |
| Salz (g) | 2,1 |

Sensorik

| | |
|------------|---|
| Konsistenz | schnittfest |
| Aussehen | feinzerkleinertes, umgerötetes Brühwurstzeugnis, gebacken |
| Geruch | fleischig würzig, mildes Backaroma |
| Geschmack | fleischig würzig, mildes Backaroma |

Hubertus Höcherl GmbH

Am Bahnhof 17 Tel.: 05403-780077
49186 Bad Iburg Fax: 05403-780079
info@hoecherl-wurstwaren.de



Hubertus Höcherl GmbH
Wurst- & Schinkenspezialitäten

Artikel: 5720-1

Orig. Bayr. Leberkäse, 500g. geschnitten

Seite 2

| | Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung Eine Kennzeichnung erfolgt nicht zwingend, wenn die Zutat bereits in der Zutatenliste aufgeführt ist. | Enthalten | | wenn JA, Namen der Zutat angeben oder durch carry-over (co) |
|----|--|-----------|------|---|
| | | ja | nein | |
| 0 | Allergene enthalten | | x | |
| 1 | Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse | | x | |
| 2 | Krebstiere und -erzeugnisse | | x | |
| 3 | Eier und -erzeugnisse | | x | |
| 4 | Fisch und -erzeugnisse | | x | |
| 5 | Erdnüsse und -erzeugnisse | | x | |
| 6 | Soja und -erzeugnisse | | x | |
| 7 | Milch und -erzeugnisse einschließlich Lactose | | x | |
| 8 | Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse | | x | |
| 9 | Sellerie und -erzeugnisse | | x | kann Spuren enthalten |
| 10 | Senf und -erzeugnisse | | x | kann Spuren enthalten |
| 11 | Sesam und -erzeugnisse | | x | |
| 12 | Schwefeldioxid und Sulfite (SO ₂ >10mg/kg) | | x | |
| 13 | Lupine | | x | |
| 14 | Weichtiere | | x | |
| 15 | Sonstige | | x | |

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.

Mibi-Richtwert

| | |
|----------------|--------------------------|
| Gesamtkeimzahl | <5x10 ⁶ KbE/g |
| Enterobacter | <1x10 ³ KbE/g |

Erklärung zu GVO/GMO

Die Ware ist GVO/GMO frei im Sinne der Verordnung (EU) 1829/2003 und (EU) 1830/2003.

Konformitätserklärung für Verpackung

Wir bestätigen, dass eingesetzte Primärverpackungen den Verordnungen 1935/2004 und 10/2011 entsprechen.



Dieses Dokument wurde elektronisch generiert und ist ohne Unterschrift gültig.