

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: 6105 Pommersche grobe Gutsleberwurst

Auslobung: Ein echter Hingucker zum Anbeissen: Die Pommersche für die Bedientheke. Diese mittelgrob gekörnte Kochwurst der Spitzenklasse verspricht nicht nur optisch herzhaften Genuss pur. Denn neben der ansprechenden, einem Naturdarm ähnlichen Form wissen auch die inneren Werte der Pommerschen zu überzeugen. Frische Zutaten verleihen ihr eine kräftige Würze, die Räucherung über Buchenholz sorgt für ein einzigartiges Aroma. Die besondere Brätzusammenstellung garantiert zudem streichfähigen Genuss bis zum Schluss. Wie alle Produkte von der Rügenwalder Mühle wird die Pommersche Gutsleberwurst ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Gluten und Laktose hergestellt. Und regelmäßig vom unabhängigen SGS Institut Fresenius kontrolliert.

Zutaten: Schweinefleisch (56%), Schweineleber (32%), Kochsalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Kräuter, Emulgator: Lecithine (E322), Zucker, Traubenzucker, Glucosesirup, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (E300), Konservierungsstoff: Natriumnitrit (E250), Rauch.
Wursthülle nicht essbar.

Angaben zum Produkt

Verpackungshinweis	Vakuumverpackt!
Datum Lieferantenspezifikation	10.02.2021
Datum Einpflege in den Artikelstamm	19.07.2021
Warenart	Brühwurst
Qualitätsstufe	Mittelqualität
Leitsatzziffer	2.2312.5
Verpackung	Vakuumverpackung
Hülle/Darm	Textil-Darm

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: 6105

Pommersche grobe Gutsleberwurst

Seite 2

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 Emulgator

Nährwerte pro 100g

Energie (KJ)	955
Energie (kcal)	230
Fett (g)	18
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,3
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	8,5
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,2
Kohlenhydrate (g)	1
davon Zucker (g)	1
Eiweiß (g)	16
Salz (g)	2,2

Sensorik

Konsistenz	streichfähig
Farbe	rosafarben
Aussehen	rosafarben
Geruch	fleischig, würzig
Geschmack	fleischig, würzig



	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	
10	Senf und -erzeugnisse		x	
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	<5.0x10 ⁴ KBE/g
Enterobacter	<1,0x10 ³ KBE/g
E-Coli	<100 KBE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	<100 KBE/g
Salmonellen	neg. in 25g
Listerien	neg. in 25g

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.

