

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: 0605 Del. Kalbsleberwurst fein im Leinendarm, 1kg

Zutaten: Schweinefleisch, Schweineleber, Kalbfleisch, Speck, Zwiebeln, jodiertes Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Buchenholzrauch, Konservierungsstoff: Natriumnitrit (E250), Stabilisator: Trinatriumcitrat (E331), Geschmacksverstärker: Natriumglutamat (E621), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471).

Angaben zum Produkt	
Datum Lieferantenspezifikation	10.11.2016
Datum Einpflege in den Artikelstamm	09.09.2021
Warenart	Kochwurst
RLZ in Tagen	21
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe	
mit Geschmacksverstärker	
mit Konservierungsstoff	
mit Emulgator	
mit Stabilisator	

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: 0605

Del. Kalbsleberwurst fein im Leinendarm, 1kg

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	
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.



Dieses Dokument wurde elektronisch generiert und ist ohne Unterschrift gültig.