

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: 6180 Sahneleberwurst 4*150g.

Zutaten: 35% Schweinefleisch, 28% Schweine-Leber, Speck, jodiertes Kochsalz (Kochsalz Natriumiodat), SAHNE, Gewürze (enthält SENF und SELLERIE), MILCHEIWEISS, LAKTOSE, Dextrose, Vanillin, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471), Zuckerglyceride (E474C), Konservierungsstoff: Natriumnitrit (E250), Stabilisator: Ascorbinsäure (E300), Natriumascorbat (E301), Geschmacksverstärker: Natriumglutamat (E621).

Angaben zum Produkt	
Datum Lieferantenspezifikation	20.07.2021
Datum Einpflege in den Artikelstamm	30.07.2021
Warenart	Kochwurst
maximale Lagertemperatur	7°C
RLZ in Tagen	14
Erklärung zum Nichtenthalten von GVO	ja
Konformitätserklärung für Verpackung	ja

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe	
	mit Geschmacksverstärker
	mit Konservierungsstoff
	mit Stabilisator

Nährwerte pro 100g	
Energie (KJ)	1444
Energie (kcal)	333
Fett (g)	31
davon gesättigte Fettsäuren (g)	9,6
Kohlenhydrate (g)	1,7
davon Zucker (g)	<0,5
Eiweiß (g)	16
Salz (g)	1



	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		Milchweiß, Laktose, Sahne
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse		x	
9	Sellerie und -erzeugnisse	x		Sellerie
10	Senf und -erzeugnisse	x		Senf
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	<5.000.000 KbE/g
Enterobacter	<100.000 KbE/g
E-Coli	<5.000 KbE/g
Salmonellen	n.n.

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.

