

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: 6670 Original Rügenwalder Teewurst grob lang 625g.

Auslobung: Die mit der langen Mühlenreife. Die beliebte Rügenwalder Teewurst vereint nur beste Zutaten und feinste Gewürze in sich. Traditionell geräuchert, schonend gereift und bis heute nach einem geheimen Familienrezept mit zartem, fein gekörntem Fleisch versehen macht sie jeden Biss zu einem unnachahmlichen Geschmackserlebnis. Die besondere Zusammenstellung der Zutaten sorgt zudem für streichfähigem Genuss bis zum Schluss. Wie alle Produkte von der Rügenwalder Mühle wird die Rügenwalder Teewurst ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, ohne Farbstoffe, gluten- und lactosefrei hergestellt. Und regelmäßig vom unabhängigen SGS Institut Fresenius kontrolliert. Rügenwalder Teewurst grob - 625g.

Zutaten: Schweinefleisch (96%), Speck, Rapsöl, Kochsalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Glucosesirup, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (E300), Konservierungsstoff: Natriumnitrit (E250), Reifekulturen, Rauch. Wursthülle nicht essbar.

Angaben zum Produkt

Verpackungshinweis	Vakuumverpackt!
Datum Lieferantenspezifikation	29.10.2020
Datum Einpflege in den Artikelstamm	19.07.2021
Warenart	Streichwurst
Qualitätsstufe	Spitzenqualität
Leitsatzziffer	2.212.1
Verpackung	Vakuumverpackung
Hülle/Darm	Cellulose Darm
Kaliber	50 mm
maximale Lagertemperatur	15°C
RLZ in Tagen	28
Erklärung zum Nichtenthalten von GVO	ja
Konformitätserklärung für Verpackung	ja

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoff
mit Antioxidationsmittel

Nährwerte pro 100g

Energie (KJ)	1411
Energie (kcal)	341
Fett (g)	31
davon gesättigte Fettsäuren (g)	11,2
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	16,1
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3,7
Kohlenhydrate (g)	0,5
davon Zucker (g)	0,5
Eiweiß (g)	15
Salz (g)	2,6

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	KBE/g <1.000.000.000
Enterobacter	KBE/g < 1000
E-Coli	KBE/g <100
Koagulase-positive Staphylokokken	KBE/g <100
Salmonellen	in 25g neg.
Listerien	KBE/g <100

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.

