

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: 3697 **Wiesenfrische Gefl.-Mortadella, 1,5kg. ovale Form**

Auslobung: Wiesenfrische Gefl.-Mortadella, 1,5kg. ovale Form

Zutaten: 75% Geflügelfleisch (Truthahnfleisch, Hähnchenfleisch), Trinkwasser, Hähnchen und Truthahnfett mit Haut, jodiertes Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit (E250); Kaliumiodat), Zucker, Gewürze, Dextrose, Würze (aus Raps und Mais), Stabilisator: Diphosphate (E450); Maltodextrin, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat (E301). Wursthülle nicht essbar.

Angaben zum Produkt

Verpackungshinweis	Vakuumverpackt!
Datum Lieferantenspezifikation	04.01.2019
Datum Einpflege in den Artikelstamm	20.05.2019
Warenart	Brühwurst
Qualitätsstufe	normal
Leitsatzziffer	2.222.1
Verpackung	Vakuumverpackung
Hülle/Darm	Kunst darm
Kaliber	90
maximale Lagertemperatur	7°C
RLZ in Tagen	14
Erklärung zum Nichtenthalten von GVO	ja
Konformitätserklärung für Verpackung	ja

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoff
mit Nitritpökelsalz
mit Antioxidationsmittel
mit Phosphat
mit Stabilisator

Nährwerte pro 100g

Energie (KJ)	978
Energie (kcal)	236
Fett (g)	20
davon gesättigte Fettsäuren (g)	6
Kohlenhydrate (g)	1
davon Zucker (g)	0,5
Eiweiß (g)	13
Salz (g)	2,4

Sensorik

Konsistenz	schnitffest
Farbe	rosa-hellrosa, feingekuttertes Brühwurstbrät mit vereinzelt feinen Sehnen,
Geruch	fleischig-würzig
Geschmack	fleischig-würzig

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: 3697

Wiesenfrische Gefl.-Mortadella, 1,5kg. ovale Form

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.

Mibi-Richtwert	
Gesamtkeimzahl	<5x10 ⁷ KBE/g
Enterobacter	<1x10 ³ KBE/g
E-Coli	<1x10 ² KBE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	<1x10 ² KBE/g
Salmonellen	n.n. in 25g
Listerien	<1x10 ² 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.