



Produktspezifikation

Artikel-Nr.: 1341

Druck-Datum: 09.05.2023

Datum der letzten Änderung: 11.11.2022

Krakauer 150 g ESD

Leitsatz:

1. Produktbeschreibung / Verwendungszweck

Ein aus Schweinefleisch bestehendes grob gewolfenes, umgerötetes, geräuchertes und gebrühtes Wursterzeugnis. Zum heißen und kalten Verzehr geeignet.

2. Zutaten

Zutaten: 86% Schweinefleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz jodiert (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Stabilisator: Diphosphate, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Säuerungsmittel: Citronensäure, Dextrose, Saccharose, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Gewürze (mit **SENF**, **SULFIT**), Kräuter, Schweinedarm, Buchenholzrauch

3. Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert kJ/kcal	1.129/273
Fett	24 g
-davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
-davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	14 g
Salz	3,1 g

4. Mikrobiologische Werte

GKZ Aerobe mesophile (m) Stückware:	<50000 KbE/g	GKZ Aerobe mesophile (m) Anschnittware:	<5000000 KbE/g
Enterobacteriaceae (m/M) Stückware:	<100 /<1000 KbE/g	Enterobacteriaceae (m/M) Anschnittware:	<1000 /<10000 KbE/g
Escherichia coli (m/M):	<10 / <100 KbE/g	Milchsäurebakterien (m/M) Stückware:	<50000 KbE/g
Milchsäurebakterien (m/M) Anschnittware:	<5000000 KbE/g	Hefen (m):	<10000 KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken (m/M):	<10 / <100 KbE/g	Clostridium perfringens (m/M):	<100 /<1000 KbE/g
Salmonella (M):	n.n. in 25g	Listeria monocytogenes (M):	<100 KbE/g

freigegeben am: 02.02.2022

freigegeben von: O. Kaaden



Version: 1



5. Produkt- & Verpackungsdaten

Gewicht / Stück 0:	0,150 kg
MHD-Tage:	30
Restlaufzeit:	0
Lager- & Transporttemperatur:	+7 °C
Verpackungsart:	begast

6. Allergene Zutaten (lt. Anhang IIIa der RL 2003/89/EG)

Glutenhaltiges Getreide	Nein	Krebstiere	Nein
Eier	Nein	Fisch	Nein
Erdnüsse	Nein	Soja	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Schalenfrüchte	Nein
Sellerie	Nein	Senf	Ja
Sesamsamen	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite	Ja
Lupinen	Nein	Weichtiere (Mollusken)	Nein

7. Zusatzstoffe

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.

Die Reinsdorfer Fleisch- und Wurstwarenmanufaktur minimiert das Risiko einer Kreuzkontamination in der eigenen Produktionsstätte durch generelle Produktionslenkung sowie Abgrenzung durch entsprechende Reinigungsmaßnahmen.

GVO-Erklärung: Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Rechtsnormen und ist gemäß VO EG 1829/2003 und EG 1830/2003 Bzl.GVO nicht kennzeichnungspflichtig.

Die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe wurden unserem Kenntnisstand nach keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung unterzogen. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.

freigegeben am: 02.02.2022

freigegeben von: O. Kaaden



Version: 1