

<b>Artikel</b>	<b>FLEISCHSALAT 3KG CS</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Classic Star</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>28034025</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Norddeutscher Fleischsalat</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 3
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Eimer
<b>Verpackungsmaterial</b>	PP, PS, PAO, PEM, PPP, PTEX
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Wofei Wolfertz Feinkost GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Kühlung zwischen + 2 °C bis +7 °C
<b>Zutatenliste</b>	Schinkenwurst 30% (Schweinefleisch, Speck, Dextrose, Farbstoff: E120 Echtes Karmin; Gewürze, natürliches Aroma, Säureregulator: E331 Natriumcitrat; Antioxidationsmittel: E300 Ascorbinsäure), Gurken 22%, Rapsöl, Trinkwasser, HÜHNEREIGELB, Zucker, Branntweinessig, Wachsmaisstärke, SENFSAATEN, Speisesalz, Gewürze und Gewürzextrakte, Stabilisatoren: E412 Guarkernmehl, E410 Johannisbrotkernmehl, E415 Xanthan; Konservierungsstoff: E211 Natriumbenzoat, E202 Kaliumsorbat
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1258 / 305
<b>Fett</b>	
gesamt	28,70
gesättigte Fettsäuren	4,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	7,10
davon Zucker	5,30
<b>Eiweiß</b>	4,40
<b>Salz</b>	1,62

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Hühnereigelb
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen		x	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x	
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2</b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Senfsaat
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

## Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher		X
chininhaltig		X
coffeinhaltig		X
enthält eine Phenylalaninquelle		X
geschwärzt		X
geschwefelt		X
gewachst		X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		X
mit Antioxidationsmittel	X	
mit Aromastoffen		X
mit Azofarbstoffen		X
mit Emulgatoren		X
mit Farbstoff	X	
mit Geschmacksverstärker		X
mit Konservierungsstoff	X	
mit Nitrat		X
mit Nitritpökelsalz		X
mit Phosphat		X
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
taurinhaltig		X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X

vegetarisch		x
lactosefrei	x	
glutenfrei	x	
<b>gentechnisch verändert</b>		x

### Verwendungszweck

Backofen geeignet		x
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet		x
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet		x
WOK geeignet		x
Kochtopf geeignet		x

**Zubereitungshinweis** verzehrfertig

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	feine Schinkenwurststreifen mit Gurkenstreifen in Mayonnaise
Geruch	nach Fleisch
Geschmack	nach Fleischbrät
Konsistenz	halbfest

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)
Milchsäurebakterien (KbE/g)
Salmonella in (KbE/g)
Schimmelpilze (KbE/g)