

<b>Artikel</b>	<b>TK ROSTBRATWURST 100x60G BERGLAND</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65015044</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Rostbratwurst aus fein zerkleinertem Schweinefleisch im Naturdarm, gebrüht, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	100 x 60
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Karton
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	Bergland Food GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Schweinefleisch (75%), Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Emulgator: Mono- und Diglyceride; MILCHZUCKER, Stabilisator: Diphosphat; Säuerungsmittel: Citronensäure; Würze, SELLERIE, Naturdarm. Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide und Senf enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1204 / 291
<b>Fett</b>	
gesamt	26,00
gesättigte Fettsäuren	9,90
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	1,20
davon Zucker	0,60
<b>Eiweiß</b>	14,00
<b>Salz</b>	2,00

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

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	
<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	Milchzucker
<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	Sellerie
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>	x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	
<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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X

vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>	
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**

Tiefgefroren zubereiten oder bei höchstens +4 °C auf einem Lochblech auftauen. Produkt nur durchgegart verzehren! Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren, Zubereiten und Erhitzen. Zubereitung: Bratwurst grillen oder in der Pfanne mit etwas Öl oder Fett braten.

### **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

### **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)