



Produktspezifikation

Art. Nr.:	M2340
Bezeichnung:	ZWIEBLING® Kräuter-Zwiebelleberwurst
Verkehrsbezeichnung:	Gewürz-Präparat FRIOSAFE®
Anwendung:	Das Endprodukt schmeckt charakteristisch nach dem Aroma saftiger Zwiebeln und fein abgestimmter Kräuter. Zur Erreichung einer deftigen Geschmacksnote, wie sie dem Verbraucherwunsch entspricht, nehme man pro kg Masse 15-18g dieses Fabrikates und 16-18g Nitrit-Pökelsalz. Bitte ZWIEBLING®-Rezeptur beachten, insbesondere in Original-ZWIEBLING®-Därme oder Raupen füllen.
Lagerbedingungen:	Kühl, trocken und verschlossen lagern.
Mindesthaltbarkeit:	30 Monate ab Produktionsdatum
Verbrauchsempfehlung nach dem Öffnen:	-
Deklarationsempfehlung:	Gewürze, Dextrose, Geschmacksverstärker E621
Geschmacksprofil:	Majoran, Zwiebeln, Pfeffer, Liebstockblätter, Koriander
Beschaffenheit:	grün-beige
Chemisch/Physikalische Daten:	Trockenmasse mind.: 88% Feuchtigkeit max.....: 12%
Mikrobiologische Werte:	Gesamtkeimzahl < 1x10 ⁶ /g Schimmelpilze < 1x10 ⁵ /g Hefen < 1x10 ⁵ /g Salmonellen nn in 25 g
Nährwerte in 100g:	Brennwert [kJ] 1271 Brennwert [kcal] 303 Fett [g] 3.6 - davon gesättigte Fettsäuren [g] 0.1 Kohlenhydrate [g] 46.3 - davon Zucker [g] 41.6 Eiweiß [g] 11.9 Salz [g] 1.6
Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:	Mit Geschmacksverstärkern
Ernährungsformen / -informationen:	Vegan Vegetarisch

Die Nährwertangaben sind unverbindliche Durchschnittswerte und basieren auf Analysen und Werte der Zutaten sowie auf der Grundlage allgemein akzeptierter Daten. Sie beziehen sich auf den Verkaufszeitpunkt des Produktes und haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen. Der Salzgehalt ist gemäß den Bestimmungen der VO (EU) Nr. 1169/2011 auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden und zugesetzten Natriums zurückzuführen.

Naturprodukte unterliegen wetter-, ernte- und anbaubedingten, qualitativen Schwankungen. Leichte Abweichungen in Farbe, Geruch, Größe, Form, Textur und Konsistenz können daher nicht vollständig ausgeschlossen werden und sind keine Grundlage für Reklamationen.

Wir sind uns unserer Verantwortung hinsichtlich allergen- und intoleranzauslösender Substanzen gegenüber unseren Kunden sehr bewusst. Dem tragen wir durch ein EDV-unterstütztes Rohstoffleitsystem in modernsten geschlossenen Anlagen Rechnung, die in der Branche einzigartig sind. Dadurch ist es uns möglich Erzeugnisse auf derzeit höchstem möglichem technischen Standard herzustellen. Gleichwohl ist bei seriöser Betrachtung eine Kreuzkontamination mit Spuren allergener Stoffe nach Anhang 2 VO (EU) 1169/2011 LMIV nicht vollkommen auszuschließen.

Die Mindesthaltbarkeit des Produktes ist gemäß §7 Abs. 1 der LMKV definiert und wird in Bezug auf die angeführten Lagerbedingungen im geschlossenen Gebinde vorbehaltlich der Hinweise auf naturbedingte Qualitätsschwankungen angegeben. Alle o.g. physikalischen/chemischen Daten



Produktspezifikation

sind Durchschnittswerte und haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen. Sie sind unverbindlich und keine Grundlage für gewährleistungs- oder produkthaftungsrechtliche Ansprüche. Diese Spezifikation ersetzt nicht die Wareneingangskontrolle des Abnehmers. Das Produkt entspricht über die oben angeführten lebensmittelrechtlichen Quellen hinaus dem geltendem europäischen Lebensmittelrecht.
19.11.2014 04:04:04 - Art.-Nr.: M2340

Artikel-Nummer und Bezeichnung Article-Number and appellation Code d'article et désignation du produit	M2340 ZWIEBLING®	
Verkehrsbezeichnung Article Description Désignation du type de produit	Gewürz-Präparat	
Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung Ingredients with allergic potential according to labelling regulations of the EU: Utilisation des ingrédients avec potentiel allergénique selon l'UE	Nicht in Rezeptur No Ingredient Pas dans la formule	In Rezeptur Ingredient Dans la formule
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse / Cereals containing gluten and products thereof / Céréales contenant gluten et des produits à base de céréales	X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / Crustaceans and products thereof / Crustacés et produits à base de crustacés	X	
Eier und Eierzeugnisse / Eggs and products thereof / Oeufs et produits à base d'oeufs	X	
Fisch und Fischerzeugnisse / Fish and products thereof / Poisson et produits à base de poisson	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Peanuts and products thereof / Arachides et produits à base d'arachides	X	
Soja und Sojaerzeugnisse / Soya and products thereof / Soja et produits à base de soja	X	
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose / Milk and milk products including lactose / Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und Schalenfrüchterzeugnisse / Fruits with shells (e.g.nuts, hazelnuts, walnuts, cashew etc.) and products thereof / Fruits à coque (p.e. noix) et produits à base de ces fruits	X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Celery and products thereof / Céleri et produits à base de céleri	X	
Senf und Senferzeugnisse / Mustard and products thereof / Moutarde et produits à base de moutarde	X	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse / Sesame seeds and products thereof / Sésame et produits à base de sésame	X	
SO ₂ + Sulfite, Konz. >10 mg/kg(ml/l), als SO ₂ angegeb. / Sulphur dioxide and sulphites (>10mg/kg or 10ml/l, as SO ₂). / SO ₂ + sulfites, conc. > 10mg/kg (ml/l) (exprimé en SO ₂)	X	
Lupine und Lupinenerzeugnisse / Lupines and products thereof / Lupins et produits à base de lupins	X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Mollusca and products thereof / Mollusques et produits à base de mollusques	X	
Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste 2.0 Application of ingredients according to ALBA List 2.0 Utilisation des ingrédients selon la liste ALBA 2.0	Nicht in Rezeptur No Ingredient Pas dans la formule	in Rezeptur Ingredient Dans la formule
Lactose / Lactose / Lactose	X	
Rindfleisch / Beef/Veal / Boeuf	X	
Schweinefleisch / Pork / Porc	X	
Huhn / Chicken / Poule	X	
Mais / Maize / Maïs	X	
Kakao / Cacao / Cacao	X	
Hülsenfrüchte / Pulse / Légumineuses	X	
Glutamat (E620 – E625) / Glutamate (E620 – E625) / Glutaminates (E620 – E625)		X
Koriander / Coriander / Coriandre		X
Karotten / Carrot / Carotte	X	

Wir sind uns unserer Verantwortung hinsichtlich allergen- und intoleranzauslösender Substanzen gegenüber unseren Kunden sehr bewusst. Dem tragen wir durch ein EDV-unterstütztes Rohstoffleitsystem in modernsten geschlossenen Anlagen Rechnung, die in der Branche einzigartig sind. Dadurch ist es uns möglich Erzeugnisse auf derzeit höchst möglichem technischen Standard herzustellen. Gleichwohl ist bei seriöser Betrachtung eine Kreuzkontamination mit Spuren allergener Stoffe nach Anhang 2 VO (EU) 1169/2011 LMIV nicht vollkommen auszuschließen.

We are aware of our responsibility regarding allergens and intolerance-inducing substances to our customers very aware. The wear we by a computer-assisted resource control system in modern closed installations that are unique in the industry. This is it possible for us to produce products currently on the highest possible technical standards. Nevertheless, it is in serious consideration, Cross-contamination with traces of allergenic substances listed in Annex 2 of Regulation (EU) 1169/2011 LMIV not be completely excluded.

Nous sommes conscients de notre responsabilité en ce qui concerne les allergènes et les substances d'intolérance induisant à nos clients très au courant. L'usure nous par un système de contrôle des ressources assistée par ordinateur dans les installations modernes fermés qui sont uniques dans l'industrie. c'est il possible pour nous de produire des produits actuellement sur ??les normes techniques les plus élevées possibles. Néanmoins, il est en considération sérieuse, Contamination croisée avec des traces de substances allergènes énumérés à l'annexe 2 du règlement (UE) 1169/2011 LMIV pas être complètement exclu.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Electronically processed document without signature
Ce document a été fait automatiquement et est valide sans signature.

19.11.2014

Datum: / Date: / date:

Unterschrift / Stempel
Signature / Stamp
signature / cachet