



Serviervorschlag

**Art.-Nr.: 108**  
**Delikatess Fleisch-Salat**  
mit Zusatz von Konservierungsstoffen

**GTIN: 4004820801089**

**Rechtlich vorgeschriebene  
Produktbezeichnung:**

Delikate, fein gewürzte Lyoner und Gewürzgurkenstreifen in einem würzigen Mayonnaisen-Dressing

**Zutatenliste:**

Zutaten: Lyoner 46 % [Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit); Dextrose, Maltodextrin, Gewürze, Stabilisator: Diphosphate; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Zucker, Würze, Gewürzextrakte, Kräuternessig [Branntweinessig, Würze, natürliches Aroma], Branntweinessig, Speisesalz], Rapsöl, Gewürzgurken 11 % [Gurken, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker], Zucker, **Eigelb**, Branntweinessig, Speisesalz, Senf [Wasser, **Senfsaat**, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze], Kräuternessig [Branntweinessig, Würze, natürliches Aroma], Pfeffer, Knoblauch, Zitronensaftkonzentrat.

**Verpflichtende Kennzeichnung  
an loser Ware:**

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert", "mit Nitritpökelsalz", "mit Antioxidationsmittel", "mit Phosphat", Allergene: siehe Allergenliste



# Produktspezifikation

Version: 02  
Erstellt / Geändert am: 16.08.2019  
Freigabe: QS  
Art.-Nr.: 108 Seite 2 von 4

## Zutatenliste

### Eingesetzte Zusatzstoffe

<input checked="" type="checkbox"/> Antioxidationsmittel E 300, E 301	<input type="checkbox"/> Säuerungsmittel
<input checked="" type="checkbox"/> Emulgator E 471	<input type="checkbox"/> Säureregulator
<input type="checkbox"/> Farbstoff	<input type="checkbox"/> Schaummittel
<input type="checkbox"/> Festigungsmittel	<input type="checkbox"/> Schmelzsalz
<input type="checkbox"/> Geliermittel	<input checked="" type="checkbox"/> Stabilisator E 450
<input type="checkbox"/> Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/> Süßungsmittel
<input checked="" type="checkbox"/> Konservierungsstoff E 250	<input type="checkbox"/> Trennmittel
<input type="checkbox"/> Mehlbehandlungsmittel	<input type="checkbox"/> Überzugsmittel
<input type="checkbox"/> modifizierte Stärke	<input type="checkbox"/> Verdickungsmittel

### Sensorik:

Farbe:	cremefarben mit rosa-rötlichen und grünen Anteilen
Geruch:	leicht säuerlich, nach Mayonnaise
Geschmack:	produkttypisch, leicht säuerlich, nach Mayonnaise
Konsistenz:	produkttypisch fest

### Lager und Transportbedingung:

+2 °C bis +7 °C ;  
Mindesthaltbarkeit: 12 Tage

### Verpackung und Kennzeichnung:

Transparente PP-Schale mit transparentem PP-Stülpdeckel  
Loskennzeichnung: Buchstabe „L“ plus Tageszahl  
Hersteller-Code: DE EV 1470 EG

Verpackung Bezeichnung: 1 x 1.000 g

Verpackungseinheit (Netto Gewicht): 1000 g

Fleischbräteinwaage: 450 g

Länge: 180 mm

Breite: 109 mm

Höhe: 95 mm

### Conveniencegrad:

<input type="checkbox"/> Roherzeugnis	<input type="checkbox"/> küchenfertig
<input type="checkbox"/> zubereitungsfertig	<input type="checkbox"/> garfertig
<input type="checkbox"/> regenerierfertig	<input checked="" type="checkbox"/> verzehrfertig



# Produktspezifikation

Version: 02  
 Erstellt / Geändert am: 16.08.2019  
 Freigabe: QS  
 Art.-Nr.: 108 Seite 3 von 4

**Mikrobiologische Daten:** Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Feinkost der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

<b>Keimart</b>	<b>Richtwert</b>	<b>Warnwert</b>
<b>Gesamtkeimzahl</b>	<b>1 x 10<sup>6</sup></b>	-
<b>Koagulase positive Staphylokokken</b>	<b>1 x 10<sup>2</sup></b>	<b>1 x 10<sup>3</sup></b>
<b>Escherichia Coli</b>	<b>1 x 10<sup>1</sup></b>	<b>1 x 10<sup>2</sup></b>
<b>Salmonellen</b>	-	<b>nicht nachweisbar in 25 g</b>
<b>Enterobacteriaceae</b>	<b>1 x 10<sup>3</sup></b>	<b>1 x 10<sup>4</sup></b>
<b>Listeria monocytogenes</b>	-	<b>1 x 10<sup>2</sup></b>
<b>Hefen</b>	<b>1 x 10<sup>5</sup></b>	-
<b>Milchsäurebakterien</b>	<b>1 x 10<sup>6</sup></b>	

**Allergenkennzeichnung:**

	<b>Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergen substances</b>	<b>Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe:</b>
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Nein
2	Krebstiere und -erzeugnisse	Nein
3	Eier und -erzeugnisse	Ja
4	Fisch und -erzeugnisse	Nein
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein
6	Soja und -erzeugnisse	Nein
7	Milch und -erzeugnisse	Nein
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein
9	Sellerie	Nein
10	Senfsaat	Ja
11	Sesamsamen	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2	Nein
13	Lupinen und -erzeugnisse	Nein
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	Nein



## Produktspezifikation

Version: 02  
Erstellt / Geändert am: 16.08.2019  
Freigabe: QS  
Art.-Nr.: 108 Seite 4 von 4

### Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	1836 kJ
	445 kcal
Fett	45,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,2 g
Kohlenhydrate	4,3 g
davon Zucker	3,7 g
Eiweiß	5,1 g
Salz	1,80 g

### GVO / GMO Erklärung:

Wir bestätigen, dass die genannten Produkte, deren Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe oder Vorprodukte, sowie enthaltene Aromen und Enzyme weder gentechnisch veränderte Proteine noch gentechnisch veränderte DNA enthalten. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Verordnung (EG) 1829/2003 und ist nach der Verordnung (EG) 1830/2003 nicht Kennzeichnungspflichtig.

Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO- Anteile (je Zutat) mit einem Schwellenwert kleiner als 0,9%.

### Lebensmittelrechtliche Erklärung:

#### Haftungsbeschränkung/Erklärung

Unsere Produkte entsprechen im ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Proben, den Bestimmungen des deutschen Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Ausführungen dieser Spezifikation beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Verwendungszweck können wir keine Haftung übernehmen. Alle gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen, die die Weiterverwendung des Produktes betreffen, sind somit vom Anwender eigenverantwortlich einzuhalten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.