

ART.NR. 298	SALSICCIA MIT FENCHEL 200 g VAK.	Aktualisiert am: 20 April 2017
-------------	---	-----------------------------------



1	PRODUKTEIGENSCHAFTEN
----------	-----------------------------

1.1 Rohmaterial	Fleisch aus in Italien geborenen und gezüchteten Schweinen
1.2 Gewicht	200 g ca.
1.3 Stück/Verpackung	2 Stücke
1.4 Körnung der Masse	Mittlere Körnung
1.5 Hülle	Schweinedarm
1.6 Verschluss der Hülle	Nicht vorhanden
1.7 Zutaten	Fleisch von Italienischem Schwein 93%, Meersalz, Fenchelsamen 0,38%, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Dextrose, Gewürze, natürliche Aromen, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.
1.8 Lagerung	Temperatur max +4°C
1.9 Verwendung	Nach kochen benutzen
1.10 MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum: 90 Tage ab Herstellungsdatum

(Die Größenangaben Gewicht, Länge und Abmessung sind Richtwerte und können geringen Schwankungen unterliegen.)

ART.NR. 298	SALSICCIA MIT FENCHEL 200 g VAK.	Aktualisiert am: 20 April 2017
--------------------	---	-----------------------------------

2	MIKROBIOLOGISCHE ANGABEN
----------	---------------------------------

Salmonella spp. in 25 g nicht vorhanden
Listeria m. in 25 g nicht vorhanden

Gemäß der Verordnung 2073/2005/EG

(Die mikrobiologischen Angaben beziehen sie sich auf das Produkt zum Lieferzeitpunkt.)

3	CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN UND ENERGIEWERT
----------	--

Energiewert je 100 g: 1100 kJ 265 kcal

Fett	21,0 g	davon gesättigte Fettsäuren	8 g
Kohlenhydrate	0 g	davon Zucker	0 g
Eiweiß	19,0 g	Salz	2,3 g

(Die angeführten Analyseergebnisse sind Mittelwerte. Sie gelten lediglich für die Erzeugnisse, die analysiert wurden.)

4	ALLERGENE UND GVO
----------	--------------------------

ALLERGENE (Richtlinie 2003/89/EG samt späterer Änderungen)	VORHANDEN	SPUREN MÖGLICH	NICHT VORHANDEN
Glutenhaltige Getreidesorten (1)			V
Schalentiere und schalentierhaltige Produkte			V
Eier und eihaltige Produkte			V
Fisch und fischhaltige Produkte			V
Erdnüsse und erdnusshaltige Produkte			V
Soja und sojahaltige Produkte			V
Milch und milchhaltige Produkte (Milcheiweiß)			V
Milch und milchhaltige Produkte (Laktose)			V
Schalenfrüchte (2)			V
Sellerie und selleriehaltige Produkte			V
Senf und senfhaltige Produkte			V
Sesamsamen und sesamhaltige Produkte			V
Schwefeltrioxid und Sulfit (3)			V
Lupinen und Derivate			V
Weichtiere und Derivate			V

GVO (Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG)	Das Erzeugnis enthält keine GVO
---	---------------------------------

5	HERSTELLUNG UND GESCHMACKSEIGENSCHAFTEN
----------	--

Völlige natürliche Würzung nach einer Exklusivrezeptur von Levoni, mit der Zugabe von Fenchelsamen.
Mittlere körnige Wurst. Schmackhaft im Geschmack.
In Pfanne bei mittlerer Hitze für 12 Minuten (ob in Längsrichtung angeschnitten und geöffnet) oder für 15 Minuten (ob ganz Stück mit perforiertem Darm) kochen.

ART.NR. 298	SALSICCIA MIT FENCHEL 200 g VAK.	Aktualisiert am: 20 April 2017
--------------------	---	-----------------------------------

6	VERPACKUNG UND VERSAND
----------	-------------------------------

Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der geltenden Bestimmungen hinsichtlich der Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmittelerzeugnissen in Kontakt kommen dürfen (Ministerialverordnung vom 21.03.73, Richtlinie 2002/72/EG, Verordnung 1935/2004, EG Verordnung 10/2011 samt späteren Änderungen).

6.1 Verpackung Vakuumverpackung im thermogeformten Beutel

6.2. Versand Im Karton zu je 10 St.

7	ETIKETTIERUNG
----------	----------------------

Etikettierung nach Maßgabe der EG Verordnung 1169/2011, Ministerialverordnung vom 27.02.96 Nr. 209 samt späteren Änderungen, EG Verordnung 1334/2008.

7.1 Etikett Bedruckter Film + selbstklebendes Etikett

7.2 Etikettangaben

Bezeichnung	SALSICCIA SALAMELLA MANTOVANA - con Finocchio	
Zutaten	In 2 Sprachen (Italienisch / Französisch oder Englisch / Deutsch)	
Firmenname	Levoni S.p.A Via Matteotti, 23 – 46014 Castellucchio (MN) Italia	
Identifizierungsmarke	IT 5 L CE	
EAN-Strichcode	2613860XXXXXC	auf Anfrage

Hinweise:

- Dieses Produktdatenblatt dient lediglich zu Informationszwecken und ist nicht für den Endverbraucher bestimmt.
- Die Gruppe Levoni ist nach den internationalen Standards BRC zertifiziert.
- Die Gruppe Levoni arbeitet nach den Konzepten HACCP (Verordnung 852/2004/EG und 853/2004/EG samt Umsetzungsbestimmungen) und RÜCKVERFOLGBARKEIT (Verordnung 178/2002/EG).

- Allergene (1) Glutenhaltige Getreidesorten: Weizen, Roggen, Gerste. Hafer, Dinkel, Kamut bzw. deren Hybridstämme und Derivate.
- Allergene (2) Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Queensland-Nüsse und Derivate.
- Allergene (3) Schwefeltrioxid und Sulfit: in Konzentrationen >10 mg/kg bzw. 10 mg/l, angegeben als SO₂.

- Nach kochen benutzen