

ART. NR. 95	GETROCKNET WURST ROMAGNOLA 500 g	Aktualisiert am : 21 Juni 2016
-------------	----------------------------------	-----------------------------------



1	<b>PRODUKTEIGENSCHAFTEN</b>
---	-----------------------------

<b>1.1 Rohmaterial</b>	Fleisch aus in Italien geborenen und gezüchteten Schweinen
<b>1.2 Gewicht</b>	500 g (Produkt an Gewichtsverlust ausgesetzt)
<b>1.3 Länge</b>	80 cm, „U-Form“
<b>1.4 Abmessung</b>	3 cm, zylindrisch
<b>1.5 Hülle</b>	Natürlicher Schweinedarm - (Vor dem Verzehr entfernen)
<b>1.6 Verschluss der Hülle</b>	Mit Klipp
<b>1.7 Abbinden</b>	Nicht vorhanden
<b>1.8 Körnung der Masse</b>	Mittlere Körnung
<b>1.9 Reifung</b>	2 Wochen
<b>1.10 Zutaten</b>	Italienisches Schweinefleisch 96%, Meersalz, Dextrose, Zucker, Garda Merlot g.U Wein, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoffe: Kaliumnitrat, Natriumnitrit.
<b>1.11 Lagerung</b>	Kühl lagern (Temperatur max +20°C – rel. Luftfeuchtigkeit zwischen 70% und 80%)
<b>1.12 MHD</b>	Mindesthaltbarkeitsdatum: 60 Tage ab Versand Datum (Lieferschein Datum)
<b>1.13 Darreichungsform</b>	Gewaschen und bemehlt

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

<b>ART. NR. 95</b>	<b>GETROCKNET WURST ROMAGNOLA 500 g</b>	Aktualisiert am : 21 Juni 2016
--------------------	---	-----------------------------------

<b>2</b>	<b>MIKROBIOLOGISCHE ANGABEN</b>
----------	---------------------------------

**Mesophile Gesamtkeimzahl** > 1 x 10<sup>7</sup> KbE/g (überwiegend Milchsäurebakterien und Micrococcacee)  
**Enterobakterien** < 50 KbE/g

Gemäß der Verordnung 2073/2005/EG

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

<b>3</b>	<b>CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN UND ENERGIEWERT</b>
----------	--

Energiewert je 100 g: 1805 kJ                      435 kcal

<b>Fett</b>	35,0 g	<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	14 g
<b>Kohlenhydrate</b>	0 g	<b>davon Zucker</b>	0 g
<b>Eiweiß</b>	30,0 g	<b>Salz</b>	3,7 g

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

<b>4</b>	<b>ALLERGENE UND GVO</b>
----------	--------------------------

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 Sulfid (3)			V
Lupinen und Derivate			V
Weichtiere und Derivate			V

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

<b>5</b>	<b>HERSTELLUNG UND GESCHMACKSEIGENSCHAFTEN</b>
----------	--

Die Fleischmischung ist nicht zu fein gehackten und mit weicher Konsistenz. Delikat und mild im Geschmack. Besondere „U-Form“  
Völlige natürliche Würzung nach einer Exklusivrezeptur von Levoni.  
Verwendung von unternehmensintern ausgewählten Starten-Bakterienkulturen.

