



**Produktpass** vom: 25.06.2024 Seite: 1

PLU: 1937

## 5er EM Currywurst vom Rind 650g

Herzhafte Rinderbratwurst zart im Biss,  
feines Schnittbild.  
Mit edlen Gewürzen verfeinert und  
mit Buchenholz geräuchert.  
5 Stk./Pkg., ca. 0,65kg/Pkg.



Zutaten: **Zutaten:** 55% Rindfleisch, Wasser, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Zwiebel, Gewürze,  
Gewürzextrakte, Dextrose, Stabilisator: Diphosphat, Zucker, Geschmacksverstärker:  
Mononatriumglutamat, Würze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

Lagerbedingungen: Empfohlene Lagertemperatur bei max. : +4.0°C  
Empfohlene Transporttemperatur bei max.: +4.0°C

Haltbarkeit in Tagen: 32  
Restlaufzeit in Tagen: 30  
Haltbarkeit in Tagen \*\*\*: 400

sensorische Die Ware ist frei von organischen und anorganischen

Geruch: typisch frisch und arteigen

Beschreibung: Fremdbestandteilen

Geschmack: typisch arteigen  
Konsistenz: typisch arteigen

Innenverpackung: XXXXXX Material: KUNSTSTOFF	Verschl.Mat.: VAKUUMIERT Ausz.Eti: JA THERMOETIKETT	Transportverpackung: XXXXXX Material: KUNSTSTOFF
---	--	---

Brutto/VE 0.666 kg	Tara/VE 0.016 kg	Netto/VE 0.650kg
-----------------------	---------------------	---------------------

Nährwerte bezogen auf 100g  
des verkehrsfertigen Produkts

100g enthalten durchschnittlich	
Energie:	977 kJ 233 kcal
Fett:	20.8g
davon gesättigte Fettsäuren:	3.5g
Kohlenhydrate:	0.7g
davon Zucker:	0.4g
Eiweiß:	9.7g
Salz:	2.0g

Werte sind berechnet

Für das beschriebene Produkt ist die angesprochene Zielgruppe der Normalverbraucher. Die Produkte sind nicht speziell auf die Verwendung durch besondere Risikogruppen ausgerichtet. Konsumentenverhalten explizit ausgenommen: SÄUGLINGE. Folgende Verbrauchergruppen wurden bezüglich der Verwendung durch voraussetzbares Konsumentenverhalten berücksichtigt: Kinder, Schwangere, Stillende, Senioren, Kranke, Allergika "Nicht für den Rohverzehr geeignet" "Vor dem Verzehr vollständig garen"

Mikrobiologische Grenzwerte: KbE/g	aerobe Gesamtkeimzahl <5x10 <sup>4</sup>	Enterobacteriaceae <1x10 <sup>2</sup>	Escherichia coli <1x10 <sup>1</sup>	Staphylokokken <1x10 <sup>1</sup>	Milchsäure Bakterien <5x10 <sup>4</sup>	Hefen <1x10 <sup>4</sup>	Salmonellen Abwesend	Listeria monocytog. <1x10 <sup>2</sup>	Sulfit red. Clostridien <1x10 <sup>2</sup>	
GVO Bestätigung										

Allergieauslösende Stoffe	enthält	kann Spuren enthalten
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse:	JA	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse:	JA	

Eine Behandlung mit ionisierten Strahlen ist NICHT erfolgt!