

Produktspezifikation

Kassler püriert***

1. Stammdaten

1.1 Produktbezeichnung	Kassler püriert***
1.2 Artikel-Nummer	31100147
1.3 EAN13	4255575507850
1.4 Intrastat-Nummer	

2. Artikelinformationen

2.1 Haltbarkeit	Restlaufzeit ab Produktion	270 Tage
	Restlaufzeit ab Anlieferung	30 Tage
2.2 Lager-/Transporttemperatur	tiefgekühlt bei -18°C	
2.3 Hergestellt in / Vertrieb aus	Deutschland	
2.4 Einwaage	Karton 1750 g (25 x 70 g)	
2.5 Verpackungseinheit	1 x 1750 g	

3. Produktinformationen

3.1 Zutatenverzeichnis

Kassler gegart (32 %) (Schweinefleisch, jodiertes Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Kaliumjodat), Gewürze, Gewürzextrakte, Glucosesirup, Stabilisator: Dinatriumdiphosphat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Säuerungsmittel: Natriumacetat, Natriumlactat, Buchenrauch), VOLLEI, SCHLAGSAHNE (mit Stabilisator Carrageen), MAGERQUARK, Kartoffelpüree (Kartoffeln, MILCHPULVER, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, natürliches Aroma (enthält MILCH), Kurkuma), Wasser, modifizierte Stärke, Maltodextrin, natürliche Aromen, Rinderfett, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Karamellzuckersirup.

Bitte sofort weiterfrostern! Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren!

Regenerierhinweis: Kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Teller- regeneration/ Kaltportionierung geeignet

3.2 Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoff
mit Antioxidationsmittel
mit Phosphat

3.3 Allergene

Eier und Erzeugnisse daraus
Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus

Die Angaben beziehen sich auf den derzeitigen rezeptorischen Zusatz.
Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die
im Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

3.4 Produktbeschreibung

Kassler püriert
aus Schweinefleisch, mit Sahne und Gewürzen abgeschmeckt.



Produktspezifikation

Kassler püriert***

3.5 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g
Brennwert kJ 679 / kcal 162 / Fett 10,1 g, davon ges. Fettsäuren 5,0 g
Kohlenhydrate 5,0 g, davon Zucker 1,8 g / Eiweiß 12,9 g / Salz 1,00 g

3.6 Regenerierhinweis
siehe oberhalb

3.7 Für folgende Ernährungsformen geeignet: 1,2,7 V
1=Vollkost
2= Leichte Vollkost
3=vegetarisch
4=vegan
5=Glutenfrei
6=Lactosefrei
7=Glutenfrei laut Rezeptur
8=Lactosefrei laut Rezeptur

3.8 Mikrobiologie
Wir bestätigen, dass das vorliegende Produkt der Verordnung (EG) Nr.2073/2005 über "mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel" sowie den gültigen Richt- und Warnwerten der DGHM entspricht.

4. Verpackung und logistische Daten

4.1 Abmaße
Länge: 29,80 cm
Breite: 19,70 cm
Höhe: 14,40 cm
Volumen: -

5. Zertifizierung
EG-Öko-Verordnung, Code-Nr. DE-ÖKO-003

6. Normen/ Richtlinien
EG-Zulassung : DE RP-EV 002 EG
EG-Zulassung : DE RP-EFB 308 EG

Wir bestätigen, dass die von uns hergestellten und vertriebenen Produkte, weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln, noch den neuen EU-Verordnungen zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel (VO EG Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003), kennzeichnungspflichtig sind.

Das standardisierte Dokument wurde EDV-gestützt erstellt und trägt daher keine Unterschrift

Druckdatum 07.03.2024

Stand: 29.12.23

Hersteller / Lieferant
Adresse

Sander Gourmet GmbH
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim

Telefon +49(0)6766/9303-0
Telefax +49(0)6766/9303-45
E-Mail info@sander-gruppe.com