

Hubertus Höcherl GmbH

Am Bahnhof 17 Tel.: 05403-7949-0
49186 Bad Iburg Fax: 05403-7949-10
info@hoecherl-wurstwaren.de



Artikel: 4351 Rotweinsülze, 1/2 Stück, ca. 2,2kg

Auslobung: Sülzenspezialität aus Schweinefleisch im Kunstdarm.

Zutaten: Schweinekopffleisch 70%, Trinkwasser, Branntweinessig, Speisegelatine (Schwein), Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit (E250)), Zucker, SENFSAAT, Piment, Dextrose, Rotwein; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (E300), Natriumascorbat (E301), Natriumisoascorbat (E 316), Säuerungsmittel: Citronensäure (E330), Natriumacetate (E 262), Milchsäure (E270), Verdickungsmittel: Traganth (E413), Carboxymethylcellulose (E466), Stabilisator: Glucondeltalacton (E575), Diphosphate (E 450), Gewürzextrakte.

Angaben zum Produkt

Verpackungshinweis	Vakuumverpackt!
Datum Lieferantenspezifikation	07.06.2023
ggfs. Revision	8
Datum Einpflege in den Artikelstamm	11.03.2024
Warenart	Sülze
Leitsatzziffer	2.4.3.5.1.8
Verpackung	Vakuumverpackung
maximale Lagertemperatur	7°C
RLZ in Tagen	14
Erklärung zum Nichtenthalten von GVO	ja
Konformitätserklärung für Verpackung	ja

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoff
mit Nitritpökelsalz
mit Antioxidationsmittel
mit Phosphat
mit Säuerungsmittel
mit Verdickungsmittel
mit Stabilisator

Nährwerte pro 100g

Energie (KJ)	758
Energie (kcal)	183
Fett (g)	13,9
davon gesättigte Fettsäuren (g)	6,3
Kohlenhydrate (g)	1,0
davon Zucker (g)	1,0
Eiweiß (g)	13,3
Salz (g)	2,5

Sensorik

Konsistenz	arteigen, bissfest, fest - elastisch, federnd
Aussehen	Schnittfestes Gemenge aus Muskulatur- und Fettgewebsstücken aus feinen Gewürzen, umgerötet, in Aspik
Geruch	frisch, spezifisch, angenehm säuerlich
Geschmack	aromatisch kräftig, milde Salznote, angenehm säuerlich



	Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung Eine Kennzeichnung erfolgt nicht zwingend, wenn die Zutat bereits in der Zutatenliste aufgeführt ist.	Enthalten		wenn JA, Namen der Zutat angeben oder durch carry-over (co)
		ja	nein	
0	Allergene enthalten	x		
1	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse		x	
2	Krebstiere und -erzeugnisse		x	
3	Eier und -erzeugnisse		x	
4	Fisch und -erzeugnisse		x	
5	Erdnüsse und -erzeugnisse		x	
6	Soja und -erzeugnisse		x	
7	Milch und -erzeugnisse einschließlich Lactose		x	
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse		x	
9	Sellerie und -erzeugnisse		x	
10	Senf und -erzeugnisse	x		Senfsaat
11	Sesam und -erzeugnisse		x	
12	Schwefeldioxid und Sulfite (SO ₂ >10mg/kg)		x	
13	Lupine		x	
14	Weichtiere		x	
15	Sonstige		x	

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Mibi-Richtwert	
Gesamtkeimzahl	5x10 ⁴ KbE/g
Enterobacter	1x10 ² KbE/g
E-Coli	1x10 ¹ KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ¹ KbE/g

Mibi-Warnwert	
Enterobacter	1x10 ³ KbE/g
E-Coli	1x10 ² KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ² KbE/g
Salmonellen	n.n. in 25g
Listerien	1x10 ² KbE/g

Erklärung zu GVO/GMO

Die Ware ist GVO/GMO frei im Sinne der Verordnung (EU) 1829/2003 und (EU) 1830/2003.
--

Konformitätserklärung für Verpackung

Wir bestätigen, dass eingesetzte Primärverpackungen den Verordnungen 1935/2004 und 10/2011 entsprechen.

