

Hubertus Höcherl GmbH

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



Artikel: 4563 Wildschwein-Leberpastete 1,5kg.

Auslobung: Die Wild-Leberpastete von "De Valk" wird hergestellt aus Wildschweinfleisch und Schweineleber und wird verfeinert mit Rosinen und Honig. So entsteht eine außergewöhnliche Geschmacksvariation. Die Pastete wird ofengebacken, ist von grober Struktur und wird in einer wiederverwendbaren, schwarzen Keramikschale angeboten.

Zutaten: Schweineleber 31%, Schweinespeck 25%, Wildschweinfleisch 15%, Schweinefleisch 7%, Wasser, Zwiebeln 4%, Rosinen (Konservierungsstoff: SCHWEFELDIOXID (E220) 4%, Schweineschwarten, Säureregulator: Natriumlactat (E325), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit (E250)), Honig 1%, Zucker, getrocknete Zwiebel, Säureregulator: Natriumacetat (E262i), Gewürze, Petersilie, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat (E301); Tomatenpulver, Schnittlauch. Dekoriert mit Schweinegelatine, Schweinefett, Rapsöl, Karamell-Sirup (Glukosesirup, Wasser, Farbstoffe: Einfaches Zuckerkulör (E150a)), Lorbeer, Rosinen (enthält Konservierungstoff: SCHWEFELOXID (E220)), Preisselbeeren, Zwiebeln.
Hergestellt in einem Betrieb der auch GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN), MILCH, SCHALENFRÜCHTE (MANDEL, HASELNUSS), SELLERIE und SENF verwendet.

Angaben zum Produkt

Verpackungshinweis	Unter Schutzatmosphäre verpackt!
Datum Lieferantenspezifikation	12.12.2023
Datum Einpflege in den Artikelstamm	29.02.2024
Warenart	Kochwurst
Qualitätsstufe	Spitzenqualität
Leitsatzziffer	2.2311.1
Verpackung	Keramikschale
maximale Lagertemperatur	7°C
RLZ in Tagen	14
Erklärung zum Nichtenthalten von GVO	ja
Konformitätserklärung für Verpackung	ja

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

mit Farbstoff
mit Konservierungsstoff
mit Nitritpökelsalz
mit Antioxidationsmittel
mit Säuerungsmittel

Nährwerte pro 100g

Energie (KJ)	1356
Energie (kcal)	327
Fett (g)	28
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10
Kohlenhydrate (g)	5,4
davon Zucker (g)	4,7
Eiweiß (g)	13
Salz (g)	2,3



	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	kann Spuren enthalten
2	Krebstiere und -erzeugnisse		x	
3	Eier und -erzeugnisse		x	kann Spuren enthalten
4	Fisch und -erzeugnisse		x	
5	Erdnüsse und -erzeugnisse		x	
6	Soja und -erzeugnisse		x	
7	Milch und -erzeugnisse einschließlich Lactose		x	kann Spuren enthalten
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse		x	kann Spuren enthalten
9	Sellerie und -erzeugnisse		x	kann Spuren enthalten
10	Senf und -erzeugnisse		x	kann Spuren enthalten
11	Sesam und -erzeugnisse		x	
12	Schwefeldioxid und Sulfite (SO ₂ >10mg/kg)	x		Schwefeldioxid
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.

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.



Dieses Dokument wurde elektronisch generiert und ist ohne Unterschrift gültig.