

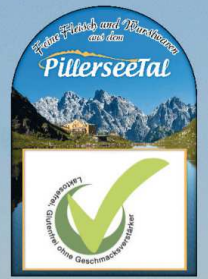
# Fleischerei Horngacher GmbH

## Partyservice & Gastroservice

6391 Fieberbrunn / Tirol - Spielbergstrasse 29 - Telefon: 05354/52584

Fax: 05354/52585 - E-Mail: office@pillersee-fleisch.at

AT 70508 EG | ATU 69919403 | FN 440731 i



Produktpass vom: 16.04.2018 Seite: 1

PLU: 2020

### Blutwurst geräuchert

Deftige Spezialität zum kalt genießen. Diese herzhaft milde Blutwurst wird mit hochwertigen Schweinefleisch und edlen Gewürzen verfeinert und auf Buchenholz geräuchert. Dieses Produkt wurde in Wels mit der Gold Medaille ausgezeichnet.



Zutaten: **Zutaten:** 54% Schweinefleisch, 26% Blut, Speck, Zwiebel, Speisesalz, Gewürze, Zucker, Kräuter, Speisewürzen, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E300, Aroma, Gewürzextrakte, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit E250; **laktosefrei glutenfrei ohne künstliche Geschmacksverstärker**

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

Haltbarkeit in Tagen: 21  
Restlaufzeit in Tagen: 19  
Haltbarkeit in Tagen \*\*\*: 400

sensorische Aussehen/Farbe: typisch frisch Geruch: typisch arteigen  
Beschreibung: Konsistenz: typisch arteigen

Innenverpackung: 160x100x40	Verschl.Mat.: vakuumiert	Umverpackung: 160x100x40
Material: Kunststoff	Ausz.Eti: Ja Thermoetikette	Material: Kunststoff

Brutto/VE 0.310 kg	Tara/VE 0.010 kg	Netto/VE 0.300kg
-----------------------	---------------------	---------------------

Nährwerte bezogen auf 100g des verkehrsfertigen Produkts	Energie:		Fett 73.0g	davon gesätt. Fettsäuren 27.1g	Kohlen- hydrate 0.5g	davon Zucker 0.4g	Ballast- stoffe o.A.	Eiweiß 8.0g	Salz 2.0g	berechnet
	Kilojoule 2979	kcal 712								

Transportbedingungen: Transport in geeigneten sauberen, intakten Fahrzeugen, Kisten und Paletten  
Transporteinheit: E2-Kisten je nach Bedarf  
Die verwendeten Zutaten entsprechen den aktuellen Richtlinien und Gesetzgebungen der Europäischen Union

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	Das Produkt enthält kein Material aus gentechnisch veränderten Organismen, gemäß EG1829/2003 Das Produkt enthält kein Material aus gentechnisch veränderten Organismen, gemäß EG1830/2003
-----------------	--

Allergene: Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: keine  
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse: keine  
Eier und Eierzeugnisse: keine  
Fisch und Fischerzeugnisse: keine  
Erdnüsse und Nusserzeugnisse: keine  
Soja und Sojaerzeugnisse: keine  
Milch & Milcherzeugnisse & Lactose : keine  
Schalenfrüchte & Schalenfr. Produkte: keine  
Sellerie & Sellerieerzeugnisse: keine  
Senf und Senferzeugnisse: keine  
Sesamen und Sesamenerzeugnisse: keine  
Schwefeldioxid, Sulfite >10 mg/kg als SO<sup>2</sup>: keine

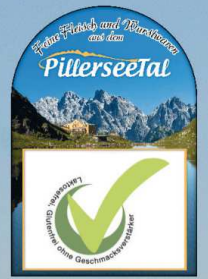
# Fleischerei Horngacher GmbH

## Partyservice & Gastroservice

6391 Fieberbrunn / Tirol - Spielbergstrasse 29 - Telefon: 05354/52584

Fax: 05354/52585 - E-Mail: [office@pillersee-fleisch.at](mailto:office@pillersee-fleisch.at)

AT 70508 EG | ATU 69919403 | FN 440731 i



**Produktpass** vom: 16.04.2018 Seite: 2

Lupine sowie daraus hergestellte Produkte: keine

Weichtiere und Weichtiererzeugnisse: keine

---

Eine Behandlung mit ionisierten Strahlen ist NICHT erfolgt!