

# Produktinformation



Artikel:	<b>Pfeffer-Spießbraten</b>
Artikel-Nummer:	115
Anzahl Stück/Karton- Gewicht/Stück:	2 Stück à ca. 3 kg im Karton
Gewicht/Karton:	ca. 6,000 kg
Palettenbelegung:	6 Karton pro Lage, 72 Karton pro Palette
Kartonabmessung (cm):	42,00 x 30,00 x 10,00

Zutaten: Schweinehals (75%), Rauchfleisch (9%) (Schweinebauch, Speisesalz jodiert, Gewürze, Dextrose, Zucker, Glucosesirup, Gewürzextrakte (mit **SELLERIE**), Antioxidationsmittel E301, Konservierungsstoff E250, Aromen, Rauch), Feinbrät (Schweinefleisch, Speck, Speisesalz jodiert, Gewürzextrakte (mit **SELLERIE**), Aromen, Antioxidationsmittel E300, Säuerungsmittel E330, Stabilisator E331), Zwiebeln (5%), Gewürzgurken, **SENF**, Gewürze (mit **SENF**), Speisesalz jodiert, Kräuter, Zucker, Glucosesirup, Dextrose, **LAKTOSE**, Würze, **HÜHNEREIWEIß**, Maltodextrin.

Mögliche Spuren von: Weizen, Soja, Schalenfrüchten, Sesam.

Angaben zu GVO: Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäß EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003.

Nährwertangaben je 100g:	Brennwert:	717 kJ (171kcal)
	Eiweiß:	17 g
	Kohlenhydrate:	2 g
	Fett:	10 g

MHD: 540 Tage ab Produktion

Lagertemperatur: -18 °C

Zubereitung: Den Pfefferspießbraten auftauen, danach Folie entfernen. Im Kombidämpfer bei einer Temperatur von 130°C bis 150°C auf eine Kerntemperatur von 72°C bringen. Den Pfefferspießbraten nach dem Bratvorgang ca. 20 Minuten ruhen lassen und dann portionieren.

Allergieinformationen: Die Kennzeichnung der kennzeichnungspflichtigen Allergene (nach RL 2000/13/EG, Anhang IIIa und deren Änderungsrichtlinien) in unseren Produkten bezieht sich auf deren rezeptorischen Zusatz. Kreuzkontakte (=mögliche Spuren), auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die nicht im Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Allgemeine Hinweise: Das Produkt incl. der Verpackung entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Wir haben ein HACCP Konzept gemäß der VO(EG) Nr. 852/2004 eingeführt und sind ein nach dem FSSC 22000 Standard zertifiziertes Unternehmen. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.