

Artikelpass

Artikel-Nr.: 2807

Datum: 26.10.2023



Kinnbacken geräuchert

1. Produktbeschreibung

Der Kinnbacken wird aus der Schweinekopfbäcke hergestellt. Durch die herzhaft Würzung und goldgelbe Räucherung bekommt er sein Aussehen. Durch langsames Garen im Backofen oder Wasserbad bleibt er schön saftig.

2. Zutaten

Zutaten: 64% Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Salz, Stabilisator (Diphosphate), Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Natriumascorbat), Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Rauch.

3. Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert kJ/kcal	1.813/440
Fett	45 g
-davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
-davon Zucker	0 g
Eiweiß	9,0 g
Salz	1,8 g

4. Produkt- & Verpackungsdaten

Preiseinheit:	kilogramm
Versandereinheit:	Stück
Stück / Versandereinheit:	0
Gewicht / Stück ca.:	0,000 kg
Gewicht / Versandereinheit ca.:	0,900 kg
MHD-Tage:	30
Lagertemperatur:	unter +7°C
EAN Preiseinheit	
EAN Versandereinheit	

5. Allergene Zutaten (lt. Anhang IIIa der RL 2003/89/EG)

Glutenhaltiges Getreide	Nein	Krebstiere	Nein
Eier	Nein	Fisch	Nein
Erdnüsse	Nein	Soja	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Schalenfrüchte	Nein
Sellerie	Nein	Senf	Nein
Sesamsamen	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Lupinen	Nein	Weichtiere (Mollusken)	Nein

6. Zusatzstoffe

Diphosphate	Mononatriumglutamat	Ascorbinsäure	Natriumnitrit
Natriumascorbat			

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.

GVO-Erklärung: Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Rechtsnormen und ist gemäß VO EG 1829/2003 und EG 1830/2003 Bzl.GVO nicht kennzeichnungspflichtig.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.