

Artikelpass

Artikel-Nr.: 4515
Datum: 25.10.2023



Rindfleischsülze

1. Produktbeschreibung

Die Rindfleischsülze wird rein aus Rindfleisch hergestellt, dieses wird gegart bis es zerfällt und mit Gewürzen und Aspik in einen Sterildarm gefüllt, dadurch entsteht eine herzhaft würzige Sülze.

2. Zutaten

Zutaten: 79% Rindfleisch, Speisegelatine, Trinkwasser, Salz, Gewürzextrakte, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Stabilisator (Polyphosphate, Diphosphate), Maltodextrin, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Natriumascorbat), Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Aroma.

3. Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert kJ/kcal	675/161
Fett	6,3 g
-davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g
Kohlenhydrate	0,6 g
-davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	25 g
Salz	4,4 g

4. Produkt- & Verpackungsdaten

Preiseinheit:	kilogramm
Versandeinheit:	Stück
Stück / Versandeinheit:	0
Gewicht / Stück ca.:	0,000 kg
Gewicht / Versandeinheit ca.:	1,900 kg
MHD-Tage:	28
Lagertemperatur:	unter +7°C
EAN Preiseinheit	
EAN Versandeinheit	

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

Mononatriumglutamat	Polyphosphate	Diphosphate	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.