

# Produktinformation



Artikel: **Spießbraten Allgäuer Art, TK-KT**

Artikel-Nummer: 179

Anzahl Stück/Karton-  
Gewicht/Stück: 4 Stück à ca. 2,5 kg im Karton

Gewicht/Karton: ca. 5,000 kg

Palettenbelegung: 6 Karton pro Lage, 72 Karton pro Palette

Kartonabmessung (cm): 42,00 x 30,00 x 10,00

Zutaten: Schweinefleisch 83%, Füllung 15%: Schweinefleisch 27%, Speck, Wasser, Speisesalz jodiert, Gewürze (mit SELLERIE), Gewürzaroma, Würze, Glucosesirup, Stabilisator E331 u. E325, natürliches Aroma, Säuerungsmittel E330, Aromaextrakte, Dextrose, Pfeffer, Gewürzextrakte (mit SELLERIE), Schweinebauch 26%: (Schweinebauch, Wasser, Speisesalz jodiert, Glucosesirup, Antioxidationsmittel E301, natürliches Aroma, Stabilisator E450, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte [mit SELLERIE], Rauchsalz [Salz, Rauch], Zucker, Konservierungsstoff E250 und E252, Koriander, Pfeffer, Rum, Rauch), RÖSTZWIEBELN 26% (Zwiebeln, Palmöl, WEIZENMEHL, Salz), KÄSE 13% (KUHMITLICH, Kochsalz, Starterkulturen, Calciumchlorid, Lab), Maltodextrin, Gewürze (mit SENF), gekörnte Brühe (Würze, Salz, Rapsöl).

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:	Energie	1031 kJ
	Energie	248 kcal
	Fett	19,8 g
	davon gesättigte Fettsäuren	8,3 g
	Kohlenhydrate	1,6 g
	davon Zucker	0,7 g
	Eiweiß	16,0 g
Salz	0,5 g	

MHD: 540 Tage ab Produktion

Restlaufzeit: 180 Tage

Lagertemperatur: -18 °C

Zubereitung:

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.

Peter Micheler GmbH  
Fleisch- und Wurstwaren  
Schlachthofstr. 36  
87700 Memmingen  
Telefon (08331) 95 28-0  
Telefax (08331) 42 11

Sitz Memmingen,  
Registergericht Memmingen HRB 8065  
  
Geschäftsführer:  
Dipl.-oec. Markus Kerler  
Gerd Reichert

Die gemachten Angaben entsprechen  
unserem aktuellen Kenntnisstand.  
  
Änderungen vorbehalten.  
  
Stand: **06.03.2017**