

Produktspezifikation



Martin BEERMEISTER GmbH

A-6020 Innsbruck, Valiergasse 8

Tel.: 0043 512 390735 Fax: 0043 512 39073535 www.beermeister.at Mail. office@beermeister.at

Produktbezeichnung	Fricandau Schinken
Produktbeschreibung	FrISCHE, mild gepökeltE Schlögelteile vom Schwein, mild gepökelt fein gewürzt und anschließend gebrüht und geräuchert.
Zutaten	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz unjodiert, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Gewürzextrakte, Glucose, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E301, Aroma, Würze.
Mindesthaltbarkeit	30 Tage bei +2°C bis 6°C Nach dem Öffnen sorgfältig wieder verschließen und ehe baldigst verzehren.
Verpackung	Vacuum Siegelrandbeutel
Bemerkung	Die verwendeten Zutaten entsprechen den aktuellen Richtlinien und Gesetzgebungen der Europäischen Union. Bitte beachten Sie die für die jeweils vorgesehene Verwendung geltenden lokalen Bestimmungen. Da die Anwendung und Einsatzweise dieses Produktes von uns nicht beeinflusst werden kann, sind die nach bestem Wissen erstellten Angaben ohne Verbindlichkeit. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess im Betrieb verwendet werden.

Das Produkt entspricht den Anforderungen des LMSVG und wurde unter Anwendung der GHP (Gute Hygienepaxis) produziert.

Produktspezifikation



Martin BEERMEISTER GmbH

A-6020 Innsbruck, Valiergasse 8

Tel.: 0043 512 390735 Fax: 0043 512 39073535 www.beermeister.at Mail: office@beermeister.at

Allergene		Nein Ja		Angaben des Inhaltsstoffes
01	Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugung	x		
02	Krebstiere u. -erzeug.	x		
03	Eier u. Eiererzeug.	x		
04	Fisch u. -erzeug.	x		
05	Erdnüsse u. -erzeug.	x		
06	Soja u. -erzeug.	x		
07	Milch u. -erzeug. einschl. Laktose	x		
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeug.	x		
09	Sellerie u. -erzeug.	x		
10	Senf u. Senferzeug.	x		
11	Sesamsamen u. -erzeug.	x		
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO ₂ angegeben	x		
13	Lupine- und Lupinenerzeugnisse	x		
14	Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	x		

Sensorische Merkmale:

Aussehen:	dunkel geräuchert
Farbe:	zart rosa
Geruch:	Pöckelaroma
Geschmack:	mildes Pöckelaroma, fleischig
Körnung:	ganze Fleischteile

Chemische Analysewerte:

Nährwerte durchschnittlich pro 100 g:	
Brennwert:	130 kcal / 544 kj
Fett:	6 %
Gesättigte Fettsäuren:	k.a.
Kohlehydrate:	0,6 %
Zucker:	k.a.
Eiweiß:	19 %
Salz:	3 g