

# 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	<b>Selch Schopf</b>
Produktbeschreibung	Frischer Schopfbraten vom Schwein gepökelt und hell geräuchert.
Zutaten	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz unjodiert, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Stabilisator E451, E450, Gewürzextrakte, Glucose, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E301, Aroma, Würze.
Mindesthaltbarkeit	30 Tage bei +2°C bis 6°C Nach dem Öffnen sorgfältig wieder verschließen und ehebaldigst verzehren.
Verpackung	Vacum 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 Hygienepraxis) 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

		Nein	Ja	Angaben des Inhaltsstoffes
01	Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugung	x		
02	Krebstiere u. -erzeug.	x		
03	Eier u. Eierzeug.	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 SO2 angegeben	x		
13	Lupine- und Lupinenerzeugnisse	x		
14	Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	x		

## Sensorische Merkmale:

Aussehen:	hell geräuchert
Farbe:	kräftiges rot innen
Geruch:	frisch, würzig
Geschmack:	mildes Pöckelaroma
Körnung:	ganze Fleischteile

## Chemische Analysewerte:

Nährwerte durchschnittlich pro 100 g:	
Brennwert:	176 kcal / 737 kj
Fett:	12 g
Gesättigte Fettsäuren:	5 g
Kohlehydrate:	0,0 %
Zucker:	k.a.
Eiweiß:	16 %
Salz:	3 g