Albert Spiess AG, Schiers
Dorfstrasse 64, CH-7220 Schiers
Tel. +41 81 308 03 08

1. Artikelbezeichnung:	**Gamspfeffer gekocht 2Kg AT**
Spiess Artikelnummer:	1011958
Sachbezeichnung (gemäss LKV):	Gamsfleischerzeugnis mit Sauce, gekocht
Produktebeschreibung:	Gamspfeffer fixfertig sterilisiert
Herstellungsverfahren:	Einbeizen, blanchieren, einfüllen, sterilisieren
Zubereitung:	**Mikrowelle** (750 Watt Ausgangsleistung): Deckfolie aufschneiden und entfernen. Schale mit einer Haube abdecken und ca. 3 Minuten bei voller Leistung erhitzen und 2 Minuten nachziehen lassen. **Herd:** Den Schaleninhalt in einer Pfanne zugedeckt erhitzen. Gelegentlich rühren. **Wasserbad:** Die verschlossene Schale ca. 25 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen. Vor dem Aufschneiden der Deckfolie kurz schütteln.
Herkunftsangaben:	Hergestellt in der Schweiz mit Gamsfleisch (aus freier Wildbahn) aus Österreich
2. Zusammensetzung **Zutatenliste (in mengenmässig absteigender Reihenfolge):**	Gamsfleisch 42 % (AT), Wasser, Rotwein (Alkohol verdampft weitgehend bei der Zubereitung), Kochsalz, Apfelessig, Gewürze, Glukosesirup getrocknet, Aromen, Säureregulator: Natriumacetat E 262, modifizierte Maisstärke, Tomatenmarkkonzentrat, Verdickungsmittel: Guarkernmehl E 412, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl E 410, Stabilisator: Diphosphate E 450, Stabilisator: Triphosphate E 451, Reismehl, Zucker, Johannisbeersaftkonzentrat, Geliermittel: Pektin E 440, Säuerungsmittel: Zitronensäure E 330, Traubenzucker, Farbstoff: Zuckerkulör E 150c, Champignons, Karotten, Säureregulator: Natriumcarbonat E 500, Rapsöl, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat E 202.
Zusatzstoffe:	Säureregulator: E 262 & E 500, Verdickungsmittel: E 412 & E 410, Stabilisator: E 450 & E 451, Geliermittel: E 440, Säuerungsmittel: E 330, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202

3. Nährwerte 100g des Artikels enthalten durchschnittlich (Produkt unterliegt grossen natürlichen Schwankungen):

Energie:	312 (74)	kJ (kcal)	
Eiweiss:	12	g	
Kohlenhydrate:	2	g	davon Zucker: 0.5 g
Fett:	2	g	davon gesättigte Fettsäuren: 0.8 g
Ballaststoffe:	< 0.5	g	
Natrium:	0.45	g	Kochsalz: 1.1 g

4. Mikrobiologische Parameter (Anforderungen bis Ende Mindesthaltbarkeit)

Aerobe mesophile Keime:	< 1000 KBE/g	*Aerobe mesophile Sporen:*	< 1000 KBE/g
Anaerobe mesophile Keime:	< 1000 KBE/g	*Anaerobe mesophile Sporen:*	< 1000 KBE/g
Sulfitred. Clostridien:	< 1000 KBE/g	*Sulfitred. Clostridien Sporen:*	< 1000 KBE/g

5. Allergene (Kreuzkontaminationen können ausgeschlossen werden)

Kennzeichnungspflichtige Allergene:	**enthält**	**enthält nicht**
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Milch und daraus hergestellte Erezugnisse		X
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erezugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben		X
Lupine und daraus hergestelllte Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X

6. Lagerung und Haltbarkeit

Lagerbedingung: Ohne Kühlung haltbar / In der Packung sterilisiert

Haltbarkeit: 182 Tage (mindestens haltbar bis)

7. Allgemeine Anforderungen

Das Produkt wurde nach den Prinzipien der Guten Herstellungspraxis (GHP) hergestellt.

Das Produkt und seine Verpackung entsprechen allen Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweiligen gültigen Fassung.

Die vorliegende Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorangehenden Versionen und behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf.

Verwendungszweck: Alle Produkte der Albert Spiess AG sind ohne Einschränkungen für alle Personengruppen (inkl. empfindlicher Personengruppen) verwendbar.