# Produkte Spezifikation
# Specification du Produit

Gültig ab: **25.05.2016**

Orior Menu AG
Le Patron
Rohrmattstr. 1
CH - 4461 Böckten

Tel. +41 61 9858585
Fax. +41 61 9858586

## Handelsübliche Bezeichnung

| | | |
|---|---|---|
| **Artikel Nr.:** | 1000706 | |
| **Deutsch:** | Haus Pastete Apéro 500g vac | Gewicht: 0.5 kg |
| **Französisch:** | Pâté maison apéro 500g sous-vide | |

## Sachbezeichnung nach LKV

| | |
|---|---|
| **Deutsch:** | Fleischerzeugnis mit Sulz, im Teig gekocht. |
| **Französisch:** | Produit à base de viande avec gelée, en pâte, cuit. |
| **Produktionsland / Fleischherkunft:** | Hergestellt in der Schweiz. Schwein (Schweiz) |
| **Pays d'origine / provenance des viandes:** | Elaboré en Suisse. porc (Suisse) |

## Zutaten

Teig 48% (WEIZENMEHL, Wasser, Schweinefett, EIER (aus Bodenhaltung), WEIZENFASER, MALZMEHL (GERSTE), Kochsalz jodiert, WEIZENPROTEIN, Zucker), Sulz 14% (Wasser, Gelatine [Schwein], Kochsalz, Zucker, Maltodextrin, Würze, Farbstoff: Zuckerkulör, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Säuerungsmittel: Citronensäure), Schweinefleisch 19%, Fleischerzeugnis (Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit], Gewürze, Citrusfaser, Reisstärke, Saccharose, Maltodextrin, Dextrose, Fructose, Gewürzextrakte) 8%, VOLLEI gesalzen [aus Bodenhaltung], MILCH, Speck 1%, Gewürzzubereitung (enthält: Stabilisator: Natriumacetate, Calciumlactat, MILCHEIWEISS, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Rapsöl, Wasser, PISTAZIEN, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), MILCHEIWEISS, Judasohren, Kochsalz jodiert.

## Ingrédients

pâte 48% (FARINE DE FROMENT, eau, saindoux, OEUFS (d'élevage au sol), FIBRES DE FROMENT, FARINE DE MALT (ORGE), sel de cuisine iodé, PROTÉINE DE FROMENT, sucre), gelée 14% (eau, gélatine [porc], sel de cuisine, saccharose, maltodextrine, condiment, colorant: caramel, conservateur: sorbate de potassium, acidifiant: acide citrique), viande de porc 19%, produit à base de viande (viande de porc, eau, sel nitrité [sel de cuisine, agent conservateure: nitrite de sodium], épices, fibres de citrus, sucre, maltodextrine, dextrose, fructose, extrait d'épices) 8%, OEUFS complet salé [d'élevage du sol], LAIT, lard 1%, préparation d'épicces (contient: stabilisant: lactate de calcium, acétates de sodium, PROTÉINES LACTIQUES, antioxydant: acide ascorbique), huile de colza, eau, PISTACHE, sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, agent conservateur: nitrite de sodium), PROTÉINES LACTIQUE, oreilles de judas, sel de cuisine iodé.

Orior Menu AG
Le Patron
Rohrmattstr. 1
CH - 4461 Böckten

Tel. +41 61 9858585
Fax. +41 61 9858586

# Produkte Spezifikation
# Specification du Produit

Gültig ab: **25.05.2016**

## Allergene (X = ist enthalten/ contiente)

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ei** | X | **Milch** | X | **Sesam** | |
| **Fisch** | | **Nüsse** | | **Soja** | |
| **Gluten** | X | **Hartschalenobst** | X | **Sulfit >10mg/** | |
| **Krebstiere** | | **Sellerie** | | **Weichtiere** | |
| **Laktose** | X | **Senf** | | | |

## Analysiert Nährwerte pro 100g

| | |
|---|---|
| **Energie / énergie:** | 1119 kJ (268 kcal) |
| **Fett / matières grasses:** | 16 g |
| **davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés:** | 5.8 g |
| **Kohlenhydrate / glucides:** | 19 g |
| **davon Zucker / dont sucres:** | 1.9 g |
| **Ballaststoffe / fibres alimentaires:** | 2.1 g |
| **Eiweiss / protéines:** | 11 g |
| **Salz/ sel de cuisine:** | 2 g |

## Lagerbedingung

**Mindestrestlaufzeit ab Auslieferung:** 14 Tage
**Lagerungs-/ Transporttemperatur:** <5°C

## Information für den Endverbraucher / Zubereitungstext

Zum kalt essen.

## Weitere Produktspezifische Angaben

**Herstellungsart:** In Chargen, offenes System
**Herstellerzertifizierung:** IFS Version 6
**Herstellungsverfahren:** Im Teig gekocht und gesulzt
**Verpackungsform:** In Folie, vac.
**Auszeichnung:** Gewichtsauszeichnung

Das Produkt wurde nach den Prinzipien der Guten Herstellungspraxis (GHP) hergestellt.
Das Produkt und die Verpackung entsprechen allen Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung.

Die vorliegende Spezifikation behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf.