



## Produkte Spezifikation Specification du Produit

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

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

Gültig ab: **26.04.2016**

### Handelsübliche Bezeichnung

**Artikel Nr.:** 1000733  
**Deutsch:** Kalbfleisch Pastete 800g 1/2 vac **Gewicht:** 0.8 kg  
**Französisch:** Pâté viande de veau 800g ½ sv

### Sachbezeichnung nach LKV

**Deutsch:** Erzeugnis aus Kalb-, Schweine-, Truten- und Geflügelfleisch mit Sulz, im Teig gekocht.

---

**Französisch:** Produit à base de viande de veau, porc, dinde et volaille avec gelée, en pâte cuit.

**Produktionsland /  
Fleischherkunft:** Hergestellt in der Schweiz. Kalb (Schweiz), Schwein (Schweiz), Truten (Schweiz), Poulet (Schweiz).

---

**Pays d'origine / provenance  
des viandes:** Elaboré en Suisse. Veau (Suisse), porc (Suisse), dinde (Suisse), poulet (Suisse).

### Zutaten

Teig 35% (WEIZENMEHL, Wasser, Schweinefett, EIER [aus Bodenhaltung], Kochsalz jodiert, GERSTENMALZMEHL, WEIZENPROTEIN, Zucker), Kalbfleisch 16%, Sulz 13% (Wasser, Gelatine [Schwein], Kochsalz, Zucker, Maltodextrin, Würze, Farbstoff: Zuckerkulör, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Säuerungsmittel: Citronensäure), Schweinefleisch 7%, Kalbfett 5%, Pouletfleisch 5%, Fleischerzeugnis, Trutenfleisch 2%, Würzmischung (enthält MILCHEIWEISS, Paniermehl [enthält GLUTEN], Aroma, Emulgator: Mono- und Diglyceride aus Speisefettsäuren, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Speck, Champignons, MILCH, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrite), Apfelwein, Obstbrand, PISTAZIEN, WEIZENFASER, VOLLEI gesalzen (aus Bodenhaltung), Äpfel, Gemüse, Rapsöl, Schweineleber, Judasohren, Streuwürze (enthält MILCHEIWEISS), Kochsalz jodiert.

### Ingrédients

pâte 35% (FARINE DE FROMENT, eau, saindoux, OEUFs [d'élevage de sol], sel de cuisine iodé, FARINE DE MALT D'ORGE, PROTÉINE DE FROMENT, sucre), viande de veau 16%, gelée 13% (eau, gélatine [porc], sel de cuisine, saccharose, maltodextrine, condiment, colorant: caramel, conservateur: sorbate de potassium, acidifiant: acide citrique), viande de porc 7%, graisse du veau 5%, viande de poulet 5%, produit à base de viande, viande de dinde 2%, condiments (contient PROTÉINES LACTIQUES, chapelure [avec GLUTEN], arôme, émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras, antioxydant: acide ascorbique), lard, champignons, LAIT, sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, agent conservateur: Natriumnitrite), cidre, eau de vie, PISTACHE, FIBRES DE FROMENT, OEUFs complet salé (d'élevage du sol), pommes, légumes, huile de colza, foie de porc, oreilles de judas, préparation d'épices (contient PROTÉINES LACTIQUES), sel de cuisine iodé.

**Allergene (X = ist enthalten/ contient)**

Ei	<input checked="" type="checkbox"/>	Milch	<input checked="" type="checkbox"/>	Sesam	<input type="checkbox"/>
Fisch	<input type="checkbox"/>	Nüsse	<input type="checkbox"/>	Soja	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Hartschalenobst	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfit >10mg/	<input type="checkbox"/>
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	Sellerie	<input type="checkbox"/>	Weichtiere	<input type="checkbox"/>
Laktose	<input checked="" type="checkbox"/>	Senf	<input type="checkbox"/>		

**Nährwerte pro 100g**

Energie / énergie:	kJ ( kcal)
Fett / matières grasses:	g
davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés:	g
Kohlenhydrate / glucides:	g
davon Zucker / dont sucres:	g
Ballaststoffe / fibres alimentaires:	g
Eiweiss / protéines:	g
Salz/ sel de cuisine:	g

**Lagerbedingung**

Mindestreifezeit 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.