1011905_Rehpfeffer gekocht 2Kg EU_200818

Gültig ab: 18.08.2020 Geändert von: tk



Sachbezeichnung (gemäss LKV): Rehfleischerzeugnis mit Sauce und Champignons, gekocht Produktebeschreibung: Rehpfleffer fixfertig sterilisieret Herstellungsverfahren: Einbezen, blanchienen, einfüllen, sterilisieren 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: Oschaleninhalt in einer Pfanne zugedeckt erhitzen. Gelegentlich rühren. Mässerbach Übe verschlössene Schale ca. 25 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen. Vor dem Aufschneiden der Deckfolie kurz schüttein. Herkunftsangaben: Hergestellt in der Schweiz mit Reh (aus Freier Wildbahn) aus Österreich Herkunftsangaben: Alle Beriffelisch d. 25 (AT), Wasser, Rotwein (Alkohol verdampft weitgehend bei der Zubereitung), Champignons 5 %, Kochsalt, Apfelessig, Gewürze, Glukosesirup getrocknet, Aromen, Säureregulator: Natriumacetat E 262, modifizierte Mässtärke, Tomatemarkskonentrati, Verdickungsmittel: Guarkermmehl E 412, Verdickungsmittel: Diannisbrotkernmehl E 410, Stabilisator: Diphosphate E 450, Stabilisator: Tiphosphatisor: Tiphosphatisor	1. Artikelbezeichnung:	Reh	Rehpfeffer gekocht			
Produktebschreibung: Rehpfelfer fulertig sterilisiert Herstellungsverfahren: Einbeizen, blanchieren, einfüllen, sterilisieren Mikrowelle (750 kinchen): Deckfolie aufschneiden und entfernen. Schale mit einer Haube abdecken und ca. 3 Minuten bei voller Leistung erhitzen und 2 Minuten nachziehen lassen. Herd: Den abdecken und ca. 3 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen. Vor dem Aufschneiden der Deckfolie kurz schützeln. Hergestellt in der Schweiz mit Reh (aus freier Wildbahn) aus Österreich Herkunftsangaben: Hergestellt in der Schweiz mit Reh (aus freier Wildbahn) aus Österreich Herkunftsangaben: Hergestellt in der Schweiz mit Reh (aus freier Wildbahn) aus Österreich Hergestellt in der Schweiz mit Reh (aus freier Wildbahn) aus Österreich Hergestellt in der Schweiz mit Reh (aus freier Wildbahn) aus Österreich Hergestellt in der Schweiz mit Reh (aus freier Wildbahn) aus Österreich Hergestellt in der Schweiz mit Reh (aus freier Wildbahn) aus Österreich Hergestellt in der Schweiz mit Reh (aus freier Wildbahn) aus Österreich Hergestellt in der Schweiz mit Reh (aus freier Wildbahn) aus Österreich Kochsalz, Apfelessig, Gewürze, Glükosseirup getrocknet, Aromen, Sturregulator: E 202 (aus freier Wildbahn) aus Österreich schweizen der Zubereitung). Champignons 5 %, Kochsalz, Apfelessig, Gewürzer, Glükosseirup getrocknet, Aromen, Sturregulator: Triphosphate E 451, Reismehl, Zucker, Johannisbererafikkonzentrat, Geliermitite! Pektin E 440, Satuerungsmitte! Kalumsorbat E 202, Antioxidationsmittel: Asorbinsburer E 300. Saueregulator: Triphosphate E 451, Reismehl, Zucker, Johannisbererafikkonzentrat, Geliermitite! Pektin E 440, Satuerungsmittel: Kalumsorbat E 202, Antioxidationsmittel: E 300 & E 575, Verdickungsmittel: E 412 & E 410, Stabilisator: Triphosphate E 453, Reismehl, Zucker, Johannisbererafikkonzentrat, Pektin E 440, Satuerungsmittel: Kalumsorbat E 450, Satuerungsmittel: E 402, Kalumsorbat E 450, Kalu	Spiess Artikelnummer:	10119	1011905			
Herstellungsverfahren: Einbeizen, blanchieren, einfüllen, sterfülsieren 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 Reh (aus freier Wildbahn) aus Österreich Rehfleisch 42 % (ATI), Wasser, Rotwein (Alkhoh) verdampft weitgehend bei der Zubereitung, Champignons 5 %, Kochsalt, Apfelessie, Gewürze, Glükosseriup getrocknet, Aromen, Saureregulator: Natriumacetat E 262, modificierte Maisstärke, Tomatenmarkkonzentrat, Verdickungsmittel: Guarkermehl E 412, Verdickungsmittel: Johannisberostriktonzentrat, Geliermittel: Pettin E 440, Sauerungsmittel: Zitronensäure E 303, Sauerungsmittel: Michailungsmittel: Ascorbinsäure E 300, Sateregulator: Glücono-Delha-tacion E 578, Repol, Konserveirungsmittel: Zitronensäure E 330, Sauerungsmittel: Michailungsmittel: E 440, Sauerungsmittel: E 412 & E 410, Stabilisator: E 450 & E 451, Gellermittel: E 400, Sauerungsmittel: Ascorbinsäure E 300. Zusatzstoffe: Gleiermittel: E 440, Sauerungsmittel: E 412 & E 410, Stabilisator: E 450 & E 451, Gellermittel: E 440, Sauerungsmittel:	Sachbezeichnung (gemäss LK\	/): Rehfle				
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 lässen. Herd: Den Schaleninhalt in einer Pflane zugedeckt erhitzen. Gelegentlich rühern. Wasserbad: Die verschlössene Schale ca. 25 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen. Vor dem Aufschneiden der Deckfolie kurz schütteln. Herkunftsangaben: Hergestellt in der Schweiz mit Reh (aus freier Willdabni) aus Osterreich Z. Zusammensetzung Rehfleisch 42 % (AT), Wasser, Rotwein (Alkohol verdampft weitgehend bei der Zubereitung), Champignons 5 %, Kochsalz, Apfelessig, Gewürze, Glükosseirung getrocknet, Aromen, Saueregulator: Nartimacetat E 262, modifizierte Maisstärker, Tomatenmarkkonzentrat, Verdickungsmittel: Johannisborotkernmehl E 410, Stabilisator: Diphosphate E 450, Stabilisator: Triphosphate E 451, Reismehl, Zucker, Johannisborotkernmehl E 410, Stabilisator: Diphosphate E 450, Stabilisator: Triphosphate E 451, Reismehl, Zucker, Johannisborotkernmehl E 410, Stabilisator: Diphosphate E 450, Stabilisator: Ratimumarative Milchabure E 270, Traubenzucker, Farbstofft: Zuckerkunder 1 5100, Karotten, Saueregulator: Ratimumarativer E 270, Traubenzucker, Farbstofft: Ausderhunder 1 5100, Karotten, Saueregulator: Ratimumarativer E 200, Antioxidationsmittel: Assorbinsäure E 300 & E 575, Verdickungsmittel: E 412 & E 410, Stabilisator: E 450 & E 451, Geliermittel: E 440, Sauerungsmittel: E 202 & E 500 & E 575, Verdickungsmittel: E 412 & E 410, Stabilisator: E 450 & E 451, Geliermittel: E 440, Sauerungsmittel: E 230 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202, Antioxidationsmittel: E 300 & E 575, Verdickungsmittel: E 412 & E 410, Stabilisator: E 450 & E 451, Geliermittel: E 440, Sauerungsmittel: E 230 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202, Antioxidationsmittel: E 300 & E 575, Verdickungsmittel: E 412 & E 410, Stabilisator: E 450 & E 451, Geliermittel: E 440, Sauerungsmittel: E 412 & E 410, Stabilisator: E 450 & E 451, Gelier	Produktebeschreibung:	Rehpfe	Rehpfeffer fixfertig sterilisiert			
abdecken und ca. 3 Minuten bei voller Leistung erhitzen und 2 Minuten nachziehen lassen. Herd: Den Schaelninahalt in einer Pfanne zugedeckt erhitzen. Gelegentlich rühren. Wässerhach 10: Aschaelninahalt in einer Pfanne zugedeckt erhitzen. Gelegentlich rühren. Wässerhach 10: 25 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen. Vor dem Aufschneiden der Deckfolie kurz schütteln. Herkunftsangaben: Hergestellt in der Schweiz mit Reh (aus freier Wildshahn) aus Osterreich Rehfleisch 42 % (AT), Wasser, Rotwein (Alkohol verdampft weitgehend bei der Zubereitung), Champignons 5 %, moddfizierte Maisstärke, Tomatenmarkkonsentrat, Verdickungsmittel: Guarkermehl E 412, Verdickungsmittel: Osternmehl E 410, Stalestingster (Policy Schweizer), 20: Antionalisbrotermehl E 410, Stalestingster (Policy Schweizer), 20: Antionalisbroter (Policy Schweizer), 20: Antionalisbroter, 20: Antionalisbro	Herstellungsverfahren:	Einbei				
Rehfleisch 42 % (AT), Wasser, Rotwein (Alkohol verdampft weitgehend bei der Zubereitung), Champignons 5 %, Kochsalz, Apfelessig, Gewürze, Glukosesiru getrocknet, Aromen, Säureregulator: Natriumacetat E 262, modifizierte Maissäfäke, Tomatemarkkonzentrat, Verdickungsmittel: Guarkenmittel: E 412, Verdickungsmittel: Johannishrotkermenli E 410, Stabilisator: Piphosphate E 450, Stabilisator: Triphosphate E 451, Reismehl, Zucker, Johannishers e 270, Traubenzucker, Farbstoff: Zuckerkulör E 150c, Karotten, Säureregulator: Natriumcarbonat E 500, Säureregulator: Glucono-Delta-Lacton E 575, Rapsól, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat E 202, Antioxidationsmittel: Ascorbinsaire E 300. Säureregulator: E 262 & E 500 & E 575, Verdickungsmittel: E 412 & E 410, Stabilisator: E 450 & E 451, Gellermittel: E 440, Säurerungsmittel: E 300 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202, Antioxidationsmittel: E 301 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202, Antioxidationsmittel: E 301 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202, Antioxidationsmittel: E 301 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202, Antioxidationsmittel: E 301 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202, Antioxidationsmittel: E 301 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202, Antioxidationsmittel: E 301 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202, Antioxidationsmittel: E 301 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202, Antioxidationsmittel: E 301 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202, Antioxidationsmittel: E 301 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202, Antioxidationsmittel: E 302 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202, Antioxidationsmittel: E 302 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202, Antioxidationsmittel: E	Zubereitung:	abdecl Schale	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.			
Kochsalz, Apfelessig, Gewürze, Giukosesirup getrocknet, Aromen, Saureregulator: Natriumacetat E 262, modifizierte Maisstarke, Tomatenmarkkorzentrat, Verdickungsmittel: Guarkernmehl E 412, Verdickungsmittel: Johannishotekentremelle E 410, Stabilisator: Tiphosphate E 450, Stabilisator: Tiphosphate E 451, Reismeth, Zucker, Johannishotekent E 451, Reismeth, Zucker, Johannishotekent, Parker, Fartstoff, Zuckerkulör, E 1520, Karotten, Saureregulator: Natriumacarbonat E 500, Säureregulator: Studionomittel: E 300. Zusatzstoffe: Saureregulator: E 262 & E 500 & E 575, Verdickungsmittel: E 412 & E 410, Stabilisator: E 450 & E 451, Geliermittel: E 440, Säurerungsmittel: E 300. 3. Nährwerte 100g des Artielse enthalten durchschnittlich (Produkt unterliegt grossen natürlichen Schwankungen): Energie: 342 (81) kJ (kcal) Eliveiss: 13 g Kochsalt: 1.4 g 4. Mikrobiologische Parameter (Anforderungen bis Ende Mindesthaltbarkeit) Austrium: 0.6 g Kochsalt: 1.4 g 4. Mikrobiologische Parameter (Anforderungen bis Ende Mindesthaltbarkeit) Aerobe mesophile Keime: 1000 KBE/g Annorehomesophile Keime: 1000 KBE/g Annorehomesophile Keime: 1000 KBE/g Sulfitred. Clostridien: 1000 KBE/g Sulfitred. Clostridien: 1000 KBE/g Sulfitred. Clostridien: 1000 KBE/g Sulfitred. Clostridien: 1000 KBE/g Sulfitred. Clostridien processed to the sulfit micht inchit in	Herkunftsangaben:	Herge:	Hergestellt in der Schweiz mit Reh (aus freier Wildbahn) aus Österreich			
Zusatzstoffe: Gellermittel: E 440, Säuerungsmittel: E 300 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E 202, Antioxidationsmittel: E 300 3. Nährwerte 100g des Artikels enthalten durchschnittlich (Produkt unterliegt grossen natürlichen Schwankungen): Energie: 342 (81) kJ (kcal) Eiweis: 13 g Kohlenhydrate: 3.5 g davon Zucker: 0.7 g Fett: 1.5 g davon gesättigte Fettsäuren: 0.8 g Ballaststoffe: 0.8 g Natrium: 0.6 g Kochsalz: 1.4 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 Sulfited. Clostridien: < 1000 KBE/g Sulfited. Clostridien Sporen: < 1000 KBE/g 5. Allergene (Kreuzkontaminationen können ausgeschlossen werden) Kenzeichnungspflichtige Allergene: enthält enthält nicht Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse X Fiest und daraus hergestellte Erzeugnisse X Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse X Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schen und daraus hergestellte Erzeugnisse	2. Zusammensetzung Zutatenliste (in mengenmässi absteigender Reihenfolge):	Kochsa modifi Johani Johani Milchs 500, Sa	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, Säuerungsmittel: Milchsäure E 270, Traubenzucker, Farbstoff: Zuckerkulör E 150c, Karotten, Säureregulator: Natriumcarbonat E 500, Säureregulator: Glucono-Delta-Lacton E 575, Rapsöl, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat E 202,			
Energie: 342 (81) kJ (kcal) Eliweis: 13 g Kohlenhydrate: 3.5 g davon Zucker: 0.7 g Fett: 1.5 g davon gesättigte Fettsäuren: 0.8 g Ballaststoffe: 0.8 g Natrium: 0.6 g Kochsalz: 1.4 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 Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse X Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse X Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sola und daraus herges	Zusatzstoffe:	Gelieri	Geliermittel: E 440, Säuerungsmittel: E 330 & E 270, Farbstoff: E 150c, Konservierungsmittel: E Antioxidationsmittel: E 300			
Eiweiss: 13 g Kohlenhydrate: 3.5 g davon Zucker: 0.7 g Fett: 1.5 g davon gesättigte Fettsäuren: 0.8 g Ballaststoffe: 0.8 g Natrium: 0.6 g Kochsalz: 1.4 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 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 Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse Lier und daraus hergestellte Erzeugnisse Krendufdaraus hergestellte Erzeugnisse Krodu daraus hergestellte Erzeugnisse Kandiüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse Kandiüssen und daraus hergestellte Erzeugni	3. Nährwerte 100g des Artik	els enthal	ten durchschnittlich (Pro	odukt unterliegt grossen natürlichen S	Schwankungen):	
Kohlenhydrate: 3.5 g davon Zucker: 0.7 g Fett: 1.5 g davon gesättigte Fettsäuren: 0.8 g Ballaststoffe: 0.8 g Ballaststoffe: 0.8 g Kochsalz: 1.4 g 4. Mikrobiologische Parameter (Anforderungen bis Ende Mindesthaltbarkeit) Aerobe mesophile Keime: < 1000 KBE/g Arobe mesophile Sporen: < 1000 KBE/g Anaerobe mesophile Keime: < 1000 KBE/g Anaerobe mesophile Sporen: < 1000 KBE/g Sulfitred. Clostridien: < 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 Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse Lier und daraus hergestellte Erzeugnisse X Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse X Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse X Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse X Solalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse X Senlerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Kelepture und daraus hergestellte Erzeugnisse X	Energie: 342 (8	81) kJ (kc	al)			
Fett: 1.5 g davon gesättigte Fettsäuren: 0.8 g Ballaststoffe: 0.8 g Natrium: 0.6 g Kochsalz: 1.4 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 Glidtenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse X Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse X Eich und daraus hergestellte Erzeugnisse X Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse X Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse X Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse X Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse X Solelerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sendund daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/kg od	Eiweiss:	13 g				
Ballaststoffe: 0.8 g Natrium: 0.6 g Kochsalz: 1.4 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 Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse X Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse X Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse X Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse X Solalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sessamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/k, als SO2 angegeben Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Supplied und daraus	Kohlenhydrate:	3.5 g		davon Zucker: 0.7 g		
Natrium: 0.6 g Kochsalz: 1.4 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 Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse X Eindüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse X Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse X Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse X Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse X Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse X Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X	Fett:	1.5 g		davon gesättigte Fettsäuren: 0.8 g		
4. Mikrobiologische Parameter (Anforderungen bis Ende Mindesthaltbarkeit) Aerobe mesophile Keime: < 1000 KBE/g Aerobe mesophile Sporen: < 1000 KBE/g Sulfitred. Clostridien: < 1000 KBE/g Sulfitred. Clostridien: < 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 Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse X Eirdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse X Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse X Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse X Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X	Ballaststoffe:	0.8 g				
Aerobe mesophile Keime: < 1000 KBE/g	Natrium: (0.6 g		Kochsalz: 1.4 g		
Anaerobe mesophile Keime: < 1000 KBE/g	4. Mikrobiologische Parameter (Anforderungen bis Ende Mindesthaltbarkeit)					
Sulfitred. Clostridien: < 1000 KBE/g Sulfitred. Clostridien Sporen: < 1000 KBE/g S. Allergene (Kreuzkontaminationen können ausgeschlossen werden) Kennzeichnungspflichtige Allergene: enthält enthält nicht Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse Krein und daraus hergestellte Erzeugnisse Krei	Aerobe mesophile Keime:	< 1000) KBE/g	Aerobe mesophile Sporen:	< 1000 KBE/g	
S. 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 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 Erzeugnisse X Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse X Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Kaberra daraus hergestellte Erzeugnisse X	Anaerobe mesophile Keime:	< 1000) KBE/g	Anaerobe mesophile Sporen:	< 1000 KBE/g	
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 Frindüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse X Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse X Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben X Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Meichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X	Sulfitred. Clostridien:	< 1000) KBE/g	Sulfitred. Clostridien Sporen:	< 1000 KBE/g	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse Krebstiere Erzeugnisse	5. Allergene (Kreuzkontaminationen können ausgeschlossen werden)					
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Kennzeichnungs	pflichtige	Allergene:	enthält	enthält nicht	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse X Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse X Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schagerung und Haltbarkeit	Glutenhaltiges Getreide und da	araus herg	gestellte Erzeugnisse		Х	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse X Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X A Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X A Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X M Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X	Krebstiere und daraus hergest	ellte Erzeu	ignisse		Х	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X 6. Lagerung und Haltbarkeit	Eier und daraus hergestellte Er	rzeugnisse	!		X	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse X Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Meichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Haltbarkeit	Fisch und daraus hergestellte E	Erzeugniss	e		X	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse X Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse X Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X A Meichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X A Schwefeldioxid und Bulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Meichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse				X	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X 6. Lagerung und Haltbarkeit	Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse				X	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Meichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als X A Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als X A Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als X A Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als X A Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als X A Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als X	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse				X	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X 6. Lagerung und Haltbarkeit	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse				X	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse X Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben X Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X 6. Lagerung und Haltbarkeit	Sellerie und daraus hergestellt	e Erzeugn	isse		Х	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X 6. Lagerung und Haltbarkeit	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse				Х	
10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X 6. Lagerung und Haltbarkeit	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse				х	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse X Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X 6. Lagerung und Haltbarkeit					x	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse X 6. Lagerung und Haltbarkeit						
6. Lagerung und Haltbarkeit	-					
			ugiiisse		X	
Laker Deuringurge, Office Kulliung Hailbat / III uch Fackung Stehnistert			/ In der Dackung sterilisi	ort		
Haltbarkeit: 182 Tage (mindestens haltbar bis)						

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.