

1. Artikelbezeichnung: Hirschpfeffer 2Kg eg			
Spiess Artikelnummer:	1013001		
Sachbezeichnung (gemäss LKV):	Hirschfleischerzeugnis mit Sauce und Champignons, gekocht		
Produktbeschreibung:	Hirschpfeffer 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 Hirsch (aus freier Wildbahn) aus Polen		
2. Zusammensetzung	Hirschfleisch (PL) 42 %, Wasser, Rotwein (Alkohol verdampft weitgehend bei der Zubereitung), Champignons 5 %, Kochsalz, Apfelessig, Gewürze, Glukosesirup getrocknet, Aromen, Säureregulatoren: E 262, E 500, E 575, modifizierte Maisstärke, Tomatenmarkkonzentrat, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl, Stabilisatoren: E 450, E 451, Reismehl, Zucker, Johannisbeersaftkonzentrat, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Milchsäure und Citronensäure, Traubenzucker, Farbstoff: E 150c, Karotten, Rapsöl, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat E 202, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.		
Zutatenliste (in mengenmässig absteigender Reihenfolge):	Säureregulatoren: E 262 & E 500 & E 575, Verdickungsmittel: E 412 & E 410, Stabilisatoren: E 450 & E 451, Geliermittel: E 440, Säuerungsmittel: E 330 & 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)		
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)			
<i>Aerobe mesophile Keime:</i>	< 1000 KBE/g	<i>Aerobe mesophile Sporen:</i>	< 1000 KBE/g
<i>Anaerobe mesophile Keime:</i>	< 1000 KBE/g	<i>Anaerobe mesophile Sporen:</i>	< 1000 KBE/g
<i>Sulfitred. Clostridien:</i>	< 1000 KBE/g	<i>Sulfitred. Clostridien Sporen:</i>	< 1000 KBE/g
5. Allergene (Kreuzkontaminationen können ausgeschlossen werden)			
Kenzeichnungspflichtige 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 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 SO ₂ angegeben		X	
Lupine und daraus hergestellte 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.			