



Produkte Spezifikation Specification du Produit

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

Gültig ab: **02.03.2016**

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

Handelsübliche Bezeichnung

Artikel Nr.: 1000657
Deutsch: Pfeffer Terrine 1.3kg vac **Gewicht:** 1.3 kg
Französisch: Terrine au poivre 1.3kg sous vide

Sachbezeichnung nach LKV

Deutsch: Schweinefleischerzeugnis mit Sulz und Pfeffer, pasteurisiert.

Französisch: Produit à base de viande de porc avec gelée et poivre, pasteurisé.

**Produktionsland /
Fleischherkunft:** Hergestellt in der Schweiz. Schwein (Schweiz).

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

Zutaten

Schweinefleisch 49%, Schweineleber 16%, Schweinefleischerzeugnis gepökelt 13% (Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250], Gewürze, Zitrusfasern, Reisstärke, Stabilisatoren: E450, E451, Zucker, Antioxidationsmittel: E301, E331, Maltodextrin, Traubenzucker), Wasser, Sulz 7 % (Wasser, Schweinegelatine, Kochsalz, Zucker, Maltodextrin, Würze, Farbstoff: E150a, Konservierungsstoff: E202, Säuerungsmittel: E330), grüner Pfeffer 3%, Gewürzzubereitung (MILCHPROTEIN, Traubenzucker, Gewürze, Gewürzextrakt, Kochsalz, Emulgatoren: E471, E472c, Aroma, Säuerungsmittel: : E262, E331, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: E300), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E250), Tresterbrand.

Ingrédients

viande de porc 49%, foie de porc 16%, produit à base de viande de porc saumurée 13% (viande de porc, eau, sel nitrité pour saumure [sel de cuisine, conservateur: E250], épices, fibres d'agrumes, amidon de riz, stabilisants: E450, E451, sucre, antioxydants: E301, E331, maltodextrine, glucose), eau, gelée 7% (eau, gélatine de porc, sel de cuisine, sucre, maltodextrine, condiment, colorant: E150a, conservateur: E202, acidifiant: E330, poivre vert 3%, préparation d'épices (PROTÉINES DE LAIT, glucose, épices, extrait d'épices, sel de cuisine, émulsifiants: E471, E472c, arôme, acidifiants: : E262, E331, maltodextrine, antioxydant: E300), sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E250), eau-de-vie de fruits.

Allergene (X = ist enthalten/ contient)

Ei	<input 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 type="checkbox"/>	Hartschalenobst	<input type="checkbox"/>	Sulfit >10mg/	<input type="checkbox"/>
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	Sellerie	<input type="checkbox"/>		
Laktose	<input checked="" type="checkbox"/>	Senf	<input type="checkbox"/>		

analysierte Nährwerte pro 100g

Energie / énergie:	1328 kJ (321 kcal)
Fett / matières grasses:	29 g
davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés:	g
Kohlenhydrate / glucides:	2 g
davon Zucker / dont sucres:	g
Ballaststoffe / fibres alimentaires:	g
Eiweiss / protéines:	13 g
Salz/ sel de cuisine:	g

Lagerbedingung

Mindestreifezeit ab Auslieferung:	25 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:	In der Schale pasteurisiert
Verpackungsform:	In der Schale
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.