

## 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: **25.04.2016** 

### Handelsübliche Bezeichnung

**Artikel Nr.:** 1000770

**Deutsch:** Gemüse Terrine 1.3kg vac Gewicht: 1.3 kg

Französisch: Terrine aux légumes 1.3kg sv

Sachbezeichnung nach LKV

Deutsch: Erzeugnis aus Gemüse, pasteurisiert.

Produit à base de légumes, pasteurisé.

Französisch:

**Produktionsland /** Hergestellt in der Schweiz. **Fleischherkunft:** 

Pays d'origine / provenance Elaboré en Suisse.

des viandes:

#### Zutaten

Gemüse 48% (Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Spinat, Peperoni), Wasser, Gewürzzubereitung (Palmfett, Glucosesirup, MOLKENERZEUGNIS, SÜSSMOLKENPULVER, MAGERMICLHPULVER, Verdickungsmittel: Lecithin, Johannisbrotkornmehl, Xanthan, Kaliumchlorid, MILCHEIWEISS, Reisstärke, Emulgator: Monound Diglyceride von Speisefettsäuren, Veresterte Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Würze), Kochsalz jodiert.

#### **Ingrédients**

légumes 48% (carottes, broccoli,chou-fleur, épinards, poivrons), eau, préparation d'épices (graisse de palme, sirop de glucose, PRÉPARATION DE CRÈME, LACTOSÉRUM DOUX EN POUDRE, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, epaissisent: lécithines, farine de graines de caroube, gomme xanthane, chlorure de potassium, PROTÉINES LACITQUE, amidon de riz, émulsifiants: mono- et diglycérides d'acides gras, esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras, condiment), sel de cuisine iodé.



# Produkte Spezifikation Specification du Produit

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

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

CREATIONS CULINAIR	E. 3	Gültig ab:	25.04.2016	Fax. +41 61 9858586
Allergene (X = ist enthalten/ c	ontiente)			
Ei	Milch X	S	esam	
Fisch	Nüsse	S	oja	
Gluten	Hartschalenobst	S	ulfit >10mg/	
Krebstiere	Sellerie	V	/eichtiere	
Laktose X	Senf			<b></b>
Analysiert Nährwerte pro 100	<b></b>			
Energie / énergie:		420 kJ (102 kcal)		
Fett / matières grasses:			8 g	
davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés:		5 g		
Kohlenhydrate / glucides:		4 g		
davon Zucker / dont sucres:			3 g	
Ballaststoffe / fibres alimentaires:			3 g	
Eiweiss / protéines:		2 g		
Salz/ sel de cuisine:			1.1 g	
Lagerbedingung				
- Luger Dearing and				
Mindestrestlaufzeit ab Ausliefer	ung:	25 Tage		
Lagerungs-/ Transporttemperatur:				
Information für den Endverbra	aucher / Zubereitungstex	t		
Zum kalt essen.				
Weitere Produktspezifische A	ngaben			
<u> </u>	-			
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.

Ausstellungsdatum: