

Spezifikation Kuttel geschnitten gefr. ca. 5 kg in Karton



Lieferant:	Reischenbeck KG, 83567 Unterreit
EU-Zulassungs-Nummer:	DE-BY-10768-EG
Lieferantenartikelnummer:	1085
Artikelbezeichnung:	Rinderkuttel ca. 2-3 Stunden je nach Tiergattung bei 98°C gekocht, geschnitten, gefroren
Ursprung:	EU oder EU zugelassen
Schnitt:	ca. 4-6mm dick und ca. 4-8cm.lang
MHD:	540 Tage ab Verpackungsdatum
Packung/Gebinde:	Vacuumbbeutel / Karton / H1 Palette
Sensorik:	Kuttel in Streifen, gold- gelbe Farbe, fest elastische Konsistenz
ph- Wert	6,5 – 6,8
Gebindeinhalt:	ca.5kg pro Beutel und 4 Stk. Im Karton
Zutaten:	Rinderkuttel, Stabilisator (Triphosphate), Säureregulator (Ascorbinsäure)
Zubereitungshinweis:	Vor dem Verzehr durcherhitzen
Lagerhinweis:	Bei -18°C
Fremdkörperkontrolle:	Metalldetektion
Wasseranteil:	Max. 5-10% Abtropfverlust

GVO: Das Produkt ist gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 nicht deklarationspflichtig.

Allergene: Diesbezüglich deklarationspflichtige Zutaten sind keine Rezepturbestandteile. Vermischungen von Spuren sind insbesondere in der Vorstufe, nicht auszuschließen.

Spezifikation Kuttel geschnitten gefr. ca. 5 kg in Karton



Mikrobiologische Werte (KBE/g):

	Richtwerte	Warnwerte
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	5×10^6	-
Enterobacteriaceae	1×10^3	1×10^4
E.coli	1×10^1	1×10^2
Pseudomonaden	1×10^3	1×10^4
koagulase positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
Milchsäurebildner	5×10^6	-
Sulfit reduzierende Clostridien	1×10^2	1×10^3
Hefen	1×10^4	-
Listeria monocytogenes	-	1×10^2
Bacillus Cereus	1×10^2	1×10^3
Salmonellen	-	nicht nachgewiesen in 25 g

Kombination aus Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e.V. (DGHM): Richt- und Warnwerte für Brühwurst, Kochwurst, Kochpökelware, Sülzen und Aspikwaren; Aufschnittwaren, Scheiben und Stücke mit Anschnitt und Brühwürstchen in Sinne des Leitsatzes 2.221 auf Handelsebene, Stand 2013 und Richt- und Warnwerte für gegarte TK-Fertiggerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzehrer temperatur erhitzt werden müssen, Stand 2013.

Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert	271kJ/64kcal
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäure	0,7 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	12,7 g
Salz	0,25 g