

240 Sauerbraten

Spezialitätenpass

Artikel-Nr.: **240**
Datum: **06.08.2021**

Sauerbraten

Rinderbraten eingelegt

1. Produktbeschreibung

Vom Jungrind.
Durchschnittsgewicht 2 - 2,5 kg, küchenfertig gebeizt

2. Zutaten

Zutaten: Rindfleisch, Trinkwasser, Wein - Branntweinessig dunkel [(5% Säure), Branntweinessig, Weinessig, Farbstoff: E150a; Antioxidationsmittel: E221 (enthält **SULFITE**)], Zucker, Kochsalz, Gewürze (enthalten **SENF** und **SELLERIE**), Säuerungsmittel: E262, E330.

3. Allergene Zutaten (lt. Anhang IIIa der RL 2003/89/EG)

| | | | |
|--------------------------------|------|----------------------------|------|
| Glutenhaltiges Getreide | Nein | Krebstiere | Nein |
| Eier | Nein | Fisch | Nein |
| Erdnüsse | Nein | Soja | Nein |
| Milch (einschließlich Laktose) | Nein | Schalenfrüchte | Nein |
| Sellerie | Ja | Senf | Ja |
| Sesamsamen | Nein | Schwefeldioxid und Sulfite | Ja |
| Lupinen | Nein | Weichtiere (Mollusken) | Nein |

4. Mikrobiologische Werte

| | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| Enterobacteriaceae: | < 1 * 10 ⁴ KbE/g |
| Escherichia coli: | < 1 * 10 ² KbE/g |
| Koagulase-positive Staphylokokken: | < 5 * 10 ² KbE/g |
| Salmonellen (in 25g) : | negativ |
| Listeria monocytogenes : | negativ |
| Bacillus cereus: | negativ |
| Pseudomonaden: | < 1 * 10 ⁶ KbE/g |

5. Nährwerte

| Nährwert | Einheit | GDA Tageszufuhr | Menge pro Portion | GDA Prozent | Höhe je 100g |
|------------------------------|---------|-----------------|-------------------|-------------|--------------|
| Brennwert | KJ | 8400 | 760,5 | 9 | 507 |
| Brennwert | kcal | 2000 | 181,5 | 9 | 121 |
| Fett | g | 80 | 4,65 | 6 | 3,1 |
| -davon gesättigte Fettsäuren | g | 30 | 1,65 | 6 | 1,1 |
| Kohlenhydrate | g | 340 | 2,4 | 1 | 1,6 |
| -davon Zucker | g | 110 | 0,75 | 1 | 0,5 |
| Ballaststoffe | g | 25 | 0,015 | 0 | 0,01 |
| Eiweiß | g | 60 | 32,1 | 54 | 21,4 |
| Salz | g | 6 | 1,35 | 23 | 0,9 |



240 Sauerbraten

Seite 2

6. Produkt- & Verpackungsdaten

| | | | |
|-----------------------|-------------------------------------|-------------------------------|--|
| : | | Preiseinheit: | kilogramm |
| Verpackungsmaterial: | PA/PE | Versandeinheit: | |
| Vacuuiert: | Ja | Stück / Versandeinheit: | 0 |
| : | | Gewicht / Stück ca.: | 1,000 kg |
| Grüner Punkt: | Nein | Gewicht / Versandeinheit ca.: | 0,000 kg |
| : | | Verpackungsvolumen BxHxT: | 40,0 x 20,0 x 60,0 cm |
| Verpackung peelfähig: | Nein | Versandeinheiten / Lage: | 4 |
| : | | Versandeinheiten / Palette: | 32 |
| : | | Gewicht / Palette ca.: | 0 kg |
| Fleischteil: | Semerrolle | MHD-Tage: | 35 |
| MHD Texte: | bei +4 bis +7° C gekühlt mindestens | RLZ-Tage (Einkauf) | 0 |
| : | : | RLZ-Tage (Verkauf) | 10 |
| : | : | Lagertemperatur: | bei +4 bis +7°C gekühlt mindestens haltbar bis: |
| : | : | | |
| : | : | | |

240 Sauerbraten

Seite 3

Visuelle und organoleptische Kriterien

Frischer Rinderbug-Semmerrolle/-blatt sauber pariert, eingelegt

Zubereitungsempfehlung

Schmoren

Beilagenempfehlung

Zu Blaukraut und Klößen

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

GVO-Erklärung: Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Rechtsnormen und ist gemäß VO EG 1829/2003 und EG 1830/2003 Bzl.GVO nicht kennzeichnungspflichtig.
Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.