

Schüler Wildspezialitäten	<b>Produktspezifikation</b>	Ausgabe 01 Mai 09 Seite 1 - 2
<b>Wildschwein - Gulasch 300g</b>		

<b>Name Produkt:</b>	<b>Wildschwein-Gulasch 300g</b>
<b>Lieferant:</b>	Schüler Wildspezialitäten
<b>EG-Nr:</b>	D SL-EV 014 EWG

<b>1 Zutaten</b>	Angaben entsprechen der jeweils gültigen Gesetzgebung	
	<b>Zutatenliste</b>	
	Wildschweinfleisch 66,6%, Wasser, klare Fleischsuppe, Rahm, Soßenbasis für Wildgerichte als Soßengrundlage mit natürlichen Aromastoffen, Verdickungsmitteln, Farbstoff Zuckerkouleur, weizenmehl, Gewürze (enthalten Senf, Soja, Sellerie, Koriander und Ei) Salz, Zwiebeln, frische Kräuter, Tomatenmark, Zucker, Rotwein	

<b>2 Mindesthaltbarkeit</b>	Mindestens haltbar bis 4 Jahre nach Herstellung	
	Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):	1460 Tage
	Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (Tage):	999 Tage

<b>3 Sensorische Beschaffenheit</b>		
Aussehen/Farbe	Fleisch in gleichmäßige Stücke geschnitten, In dunkler Sauce	
Geruch	Arttypisch nach Wild, Herzhafte Sauce	
Geschmack	Arttypisch nach Wild, Herzhafte Sauce	
Form/Kaliber	Nicht zutreffend	
Konsistenz	Fleisch zart, Sauce sämig	

<b>4 Chemische Beschaffenheit</b>		
<b>Kriterium</b>		
Beschaffenheit	--	
Geruch	--	
Geschmack	--	

<b>5 Mikrobiologische Beschaffenheit</b>		
<b>Kriterium</b>	<b>Wert (KBE/g)</b>	
Sterilitätsprüfung 37°C		
Bombage	Ohne	
aerob/anaerob	Nicht nachweisbar	
Beurteilung	kein Mikroorganismenwachstum feststellbar	

<b>6 Nährwertangaben</b>		
Angaben entsprechen der jeweils gültigen deutschen Gesetzgebung		
<b>Kriterium pro 100g</b>		
Brennwert kJ	411	
Brennwert kcal	97	
Eiweiß	15,6g	
Kohlenhydrate	2,1g	
Fett	3,6g	

<b>7 Allergene</b>			
	ja	nein	Wenn ja, genaue Angabe

	Glutenhaltiges Getreide ( Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x	
	Eier und Eierzeugnisse		x	
	Fisch und Fischerzeugnisse		x	
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x	
	Soja und Sojaerzeugnisse	x		
	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	x		
	Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)		x	
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x		
	Senf und Senferzeugnisse	x		
	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse		x	
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben		x	
	Lupine und Erzeugnisse		x	
	Weichtiere und Erzeugnisse		x	

<b>8</b>	<b>Produktion</b>
	Zubereitungshinweis: Nur erhitzen, nicht kochen!
	Die Produktion erfolgt unter Beachtung der HACCP-Richtlinien
	Die Produktion erfolgt unter hygienisch einwandfreien Bedingungen. Dies gilt ebenso für die Lagerung der Rohware und des fertigen Produktes. Jegliche negative Beeinträchtigungen der Produktqualität werden im Vorfeld durch geeignete Maßnahmen ausgeschlossen
	Behandlungsmethoden: Braten, Autoklavieren

	<b>Verpackung</b>
	Primärverpackung: Weißblechdose
	Etikettierung: Die Dose erhält eine umlaufende Banderolle mit allen erforderlichen Angaben Im Rahmen der Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung
	Anbringungsort MHD: Boden
	Anbringungsart MHD: Stanze
	Sekundärverpackung: Tray aus Wellpappe

<b>10</b>	<b>Transport- und Lagertemperatur</b>
	Lagerung und Transport nicht kühlpflichtig

<b>11</b>	<b>GVO Bestätigung</b>
	Das Produkt enthält kein Material aus gentechnisch veränderten Organismen, das gemäß der EG - Richtlinie EG 1829/2003 und EG 1830/2003 kennzeichnungspflichtig ist.

	Lieferant	Kunde
geprüft am:	Schuler Wildspezialitäten	
Unterschrift:		