

**Produktspezifikation:**

**Beinschinkenstreifen geschnitten:**

Beschreibung: Magere Schweinefleischteile vom Schlögel werden aromatisch gepöckelt,

in Formen gepresst und gekocht.

Schnittgröße: ca. 4 x 4 x 30 mm

Zutaten: Schweinefleisch 83 %, Trinkwasser, Stabilisatoren: Diphosphate E 450,

 Triphosphate E 451, Polyphosphate E 452, Speisesalz, Dextrose,

 Antioxidationsmittel: Natriumascorbat E 301, Geschmacksverstärker:

 Mononatriumglutamat E 621, Gewürzextrakte

 gekocht

Allergene: keine Allergene beigefügt

Mikrobiologische Die mikrobiologischen Eigenschaften werden gemäß den

Eigenschaften: Bestimmungen des LMSVG BGBL II 2006/95 iVm VO(EG)

 2073/2005 und des dazu ergangenen Erlasses BMGF – 74310/0007-

 IV/B/7/2006 vom 08.03.2006 erfüllt.

Art. Nr: 1681

Verpackung: Gastronormschalen

Packungsgewicht: ca. 5000g

Lagertemperatur: gekühlt lagern bei +2 bis +6 °C

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage