

**Produktspezifikation:**

**Frankfurter lang:**

Beschreibung: Aus Schweinefleischteile, Speck und Eis (Wasser) wird ein Brät hergestellt.

Dieses in Därme gefüllt, paarweise abgedreht, geräuchert, gekocht und

gekühlt.

Einheiten: 2 Paar vac. ca. 270 g

 5 Paar vac. ca. 670 g

 10 Paar vac. ca. 1350 g

Zutaten: Schweine u. Rindfleisch 70%, Speck, Trinkwasser, Stärke, Kochsalz,

Maltodextrin, Gewürzextrakte, Glucose, Stabilisator: E 450,

Geschmacksverstärker: E 621, Antioxidationsmittel: E 300,

Konservierungsstoff: E 250

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: 1015

Verpackung: Vac-Packung mit Schutzatmosphäre

Lagertemperatur: gekühlt lagern bei +2 bis +4 °C

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage