

**Produktspezifikation:**

**Saunaschinken geschnitten:**

Beschreibung: Magere Schweinefleischteile vom Schlögel werden aromatisch gepöckelt,

in Därme gefüllt, geräuchert und gekocht.

Schnittgröße: ca. 1,1 mm pro Blatt

Zutaten: Schweinefleisch 90%, Trinkwasser, Stabilisatoren: E 450, E 451, E 452,

Dextrose, Antioxidationsmittel: E 301, Geschmacksverstärker: E 621,

Gewürzextrakte, 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: 1631

Verpackung: in Siegelschalen mit Schutzatmosphäre

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

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage