

**Produktbezeichnung:** Pfälzer Leberwurst Vollkonserve 200g

**Artikel-Nr.:** 91936

**Gültig ab:** 17.12.2019

### **1. Produktbeschreibung**

Die Pfälzer Leberwurst ist eine traditionell in der Pfalz hergestellte Kochwurst. Im Gegensatz zu den Leberwürsten anderer Regionen ist sie grau, da kein Pökelsalz verwendet wird.

Zubereitungshinweis: Am besten zu verwenden als Brotaufstrich auf dunklem Bauernbrot.

### **2. Zutaten**

54% Schweinefleisch, 23% Schweineleber, Speck, Trinkwasser, Kochsalz, Gewürze, Kräuter, Emulgator: E472c.

Kann Spuren von **Senf** und **Sellerie** enthalten.

### **3. Allergene Zutaten (lt. Anhang II der VO (EU) 1169/2011)**

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

### **4. Nährwerte/100g**

Energie kJ/kcal	1.364/330
Fett	30 g
- davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	1,9 g
- davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	14 g
Salz	2,2 g

Diese Spezifikation ist ab dem Gültigkeitsdatum (siehe oben) bis zum Widerruf oder Zusendung einer aktualisierten Fassung gültig.  
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.

Dieses Produkt entspricht den geltenden deutschen und europäischen Rechtsnormen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.

## **5. Produkt- & Verpackungsdaten**

Stückgewicht:	ca. 200g
Preiseinheit:	Dose
Bestelleinheit:	1 Karton a 9 Dosen
Nettogewicht:	ca. 1800g
Hülle:	Weißblech-Dose
Verpackungstyp:	Karton
MHD-Tage:	650
Lagertemperatur:	Zimmertemperatur 25°C

## **6. GTIN:**



## **7. GVO-Erklärung**

Nach bestem Wissen kann bestätigt werden, dass das Produkt ohne gentechnisch veränderte Bestandteile im Sinne der EU-VO 1829/2003 und EU-VO 1830/2003 produziert wird und somit keiner entsprechenden Kennzeichnungs- pflicht unterliegt.

## **8. Bestätigung der Gültigkeit**

Diese Produktspezifikation wurde durch unsere Qualitätssicherung freigegeben.

Diese Spezifikation ist ab dem Gültigkeitsdatum (siehe oben) bis zum Widerruf oder Zusendung einer aktualisierten Fassung gültig.  
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.  
Dieses Produkt entspricht den geltenden deutschen und europäischen Rechtsnormen.  
Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.