

# Bierwurst

## Kennzeichnung

### Zutatenliste:

75,7% Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E:250), Stabilisator:E331, Säuerungsmittel:E330, Gewürzaromen (u. a. Glucose-/Fructosesirup), Antioxidationsmittel:E300 u. E301, Säureregulator: E325, Gewürze (u. a. Sellerie, Senfmehl, Senfsaat), Dextrose, Geschmacksverstärker:E621, Verdickungsmittel:E412 u. E415, Emulgator:E472e, Kunst-darm

(Geringfügige Abweichungen durch Rohstoffschwankungen möglich.)

### Ausweis von Allergenen:

Sellerie, Senfmehl, Senfsaat

### Deklarationspflichtige

### Zusatzstoffe:

Konservierungsstoffe, Stabilisatoren, Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel, Säureregulator, Geschmacksverstärker, Verdickungsmittel, Emulgator

### Erläuterung der

### Zusatzstoffe\*:

E250=Natriumnitrat, E331=Natriumcitrate, E330=Citronensäure, E300=Ascorbinsäure, E301=Natriumascorbat, E325=Natriumlactat, E621=Mononatriumglutamat, E412=Guarkernmehl, E415=Xanthan, E472e=Mono- und Diacetylenweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren

\*Verkehrsbezeichnung gemäß ZVerkV

(Mögliche Kreuzkontaminationen mit allergenen Inhaltsstoffen können nicht ausgeschlossen werden.)

## Haltbarkeit

### Mindesthaltbarkeit:

21 Tage bei <+5°C

### Minimale Restlaufzeit:

14 Tage bei <+5°C

## Verpackung

### Verpackungsart:

vakuumverpackt oder unverpackt

### Erhältlich als:

Aufschnitt oder am Stück

## Bakteriologie

### Gesamt Keimzahl:

<1x10<sup>6</sup>

### Coliforme Keime:

<1x10<sup>2</sup>

### Staphylokokken:

<1x10<sup>2</sup>

### Clostridien;

### sulfitreduzierende:

<1x10<sup>2</sup>

### Listeria monocytogenes:

n. n. in 1gr.

### gärfähige Lactobacillen:

**Salmonella:**

n. n. in 25gr.