

# Weinsülze

## Kennzeichnung

### **Zutatenliste:**

54,6% Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz, (Kochsalz, Konservierungsstoff:E250, E200), Maltodextrin, Dextrose, Geschmacksverstärker:E621, natürliche Aromen, Antioxidationsmittel:E316, E301, E300, Speisegelantine, Rotweinaroma, Gewürzaroma, Essig, Gewürzextrakte (E325), Rum, grüner Pfeffer, Zucker

(Geringfügige Abweichungen durch Rohstoffschwankungen möglich.)

### **Ausweis von Allergenen:**

#### **Deklarationspflichtige**

#### **Zusatzstoffe:**

Konservierungsstoff, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel

#### **Erläuterung der**

#### **Zusatzstoffe\*:**

E250=Natriumnitrat, E200=Sorbinsäure  
E621=Mononatriumglutamat,  
E316=Natriumisoascorbat, E301=Natriumascorbat  
E300=Ascorbinsäure, E325=Natriumlactat

\*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:**

Dicke Scheibe, 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.