

# SPEZIFIKATION



## **VAN HEES® Premium Delikatess Aufschnitt**

Art-Nr.: 200506

### **Produktbeschreibung**

VAN HEES® Premium Delikatess Aufschnitt ist ein helles, fein vermahlene Gewürzpräparat für alle Brühwurstsorten, besonders Aufschnittware. Das starke, intensive Gewürzaroma entsteht durch die fachmännische Auswahl und meisterliche Kombination der Gewürze, die mit der Kohlensäure-Kaltvermahlung aromaschonend feinst vermahlen sind. VAN HEES® Premium Delikatess Aufschnitt ist sehr aromastark und zeichnet sich durch garantierte Langzeitgeschmacksstabilität besonders aus.

### **Inhaltsbestandteile**

Gewürze, Dextrose, E621 Mononatriumglutamat, Saccharose, Gewürzextrakte (pflanzliches Öl)

### **Deklarationsempfehlung lt. LMKV**

Zutaten:..., Gewürze, Dextrose, Geschmacksverstärker E621, Saccharose, Gewürzextrakte oder natürliches Aroma oder Aroma,...

### **Dosierung**

4 g/kg Masse

### **Physikalisch-chemische Daten**

Pulvrige Mischung aus den reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität.

Körnung	feinstvermahlen
Farbe	hell, leuchtend beige
Geruch	intensiv aromatisch, frisch

### **Nährwerte**

Wegen der geringen Dosierung hat das Produkt keine rechnerisch ermittelbaren Auswirkungen auf ernährungsphysiologische Daten des Endproduktes.

### **Empfohlene Lagerbedingungen**

Kühl, trocken und frei von Fremdgerüchen aufbewahren; bereits geöffnete Gebinde unverzüglich verbrauchen.

### **Haltbarkeit bei empfohlenen Lagerbedingungen**

24 Monate in der geschlossenen Originalverpackung.

### **Standardverpackungen**

1 kg Beutel, 2 kg Dose

---

Druckdatum: 12.12.14 VAN HEES® Premium Delikatess Aufschnitt Aktualisiert von: NE Stand: 15.12.10

Das Produkt und die eingesetzte Produktverpackung entsprechen den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes und seinen Ausführungsverordnungen (zusätzlich BGA-Empfehlungen XVII) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Hinweise für die Verarbeitung und Verwendung unserer Produkte werden nach unseren besten Kenntnissen und Informationen unverbindlich gegeben. Jeder Verarbeiter haftet selbst für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften.

# Allergie- und Inhaltsstoffangaben



ProjektNr - ArtikelNr - MaterialNr 200506

## VAN HEES® Premium Delikatess Aufschnitt

Gluten	<input type="text" value="-"/>	Sojaöl	<input type="text" value="-"/>
Weizen	<input type="text" value="-"/>	Rindfleisch	<input type="text" value="-"/>
Roggen	<input type="text" value="-"/>	Rind, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Schalen - Krustentiere	<input type="text" value="-"/>	Schweinefleisch	<input type="text" value="-"/>
Hühnerei	<input type="text" value="-"/>	Schwein, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Fisch	<input type="text" value="-"/>	Geflügelfleisch	<input type="text" value="-"/>
Erdnüsse	<input type="text" value="-"/>	Geflügel, sonstige	<input type="text" value="-"/>
Sojaweiß/-bestandteile	<input type="text" value="-"/>	Mais	<input type="text" value="-"/>
Milch - Molkenweiß	<input type="text" value="-"/>	Kakao	<input type="text" value="-"/>
Lactose	<input type="text" value="-"/>	Hülsenfrüchte	<input type="text" value="-"/>
Nüsse	<input type="text" value="-"/>	Glutamat (E 621)	<input type="text" value="+"/>
Sellerie/-öl/-oleoresin	<input type="text" value="-"/>	Koriander	<input type="text" value="+"/>
Senf/Senfsamenerzeugnisse/ Senföl/-oleoresin	<input type="text" value="-"/>	Sojalecithin	<input type="text" value="-"/>
Sesam/-öl	<input type="text" value="-"/>	Karotte	<input type="text" value="-"/>
Sulfit (E 220 - E 228)	<input type="text" value="-"/>		
Lupine	<input type="text" value="-"/>		
Weichtiere	<input type="text" value="-"/>	GMO deklarationsfrei	<input type="text" value="+"/>

+ ja/enthalten, - nein/nicht enthalten, S Spuren  
**Fettschrift** kennzeichnet **Deklarationspflicht gemäß  
 Richtlinien 2007/68/EG und 2000/13/EG**

Erfassung / Änderung: 19.02.04 / 26.08.08  
 Erfassung von / Änderung von: Lehr / CD

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich auf die Rezeptur und stellen unsere derzeitigen Kenntnisse dar. Sie beruhen auf uns vorliegenden Rohstoff-Lieferantenerklärungen. Trotz umfangreicher Vorkehrungen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht völlig ausschließen. Eventuelle Spuren an Allergenen könnten möglicherweise enthalten sein.