



PP03
Spezifikation

Art.Nr. 024498
Seite 1 von 2

Produkt	Carnella - Fleischaufstriche mit Milcheiweiß
Sorte	Sortiment; Sortierung siehe Hinweis
Artikelnummer	024498
Vertrieb	A. Darbo AG, Dornau 18, 6135 Stans, Austria
Gebinde	Alu-Portionsbecher mit Aluplatine
Füllmenge	60 x 24 g (1,44 kg)
Zutaten Leberaufstrich	Schweinefleisch 45%, Speck, Wasser, Schweineleber 16%, Schwarten, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Emulgator: E 472c, MILCHEIWEIß, Zwiebelpulver, Gewürze, Geschmacksverstärker: E 621, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Dextrose
Zutaten Kalbsleberaufstrich	Schweinefleisch 44%, Wasser, Kalbsleber 8%, Schweineleber 8%, Sonnenblumenöl, Speck, Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Emulgator: E 472c, Zwiebelpulver, MILCHEIWEIß, Zucker, Gewürze, Geschmacksverstärker: E 621, Aroma, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure
Zutaten Kräuterleberaufstrich	Schweinefleisch 45%, Speck, Wasser, Schweineleber 16%, Schwarten, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Emulgator: E 472c, MILCHEIWEIß, Kräuter 0,3%, Zwiebelpulver, Gewürze, Geschmacksverstärker: E 621, Gewürzextrakte, Dextrose, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure
Zutaten Geflügelaufstrich	Putenfleisch 31%, Hühnerfleisch 30%, Wasser, Palmfett, Sonnenblumenöl, MILCHEIWEIß, Emulgator: E 472c, Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Gewürze, Dextrose, Geschmacksverstärker: E 621, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: Carrageen
Zutaten Putenaufstrich	Putenfleisch 56%, Wasser, Palmfett, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Emulgator: E 472c, MILCHEIWEIß, Gewürze, Dextrose, Geschmacksverstärker: E 621, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Gewürzextrakte
Hinweis	Sortierung: 26x Leberaufstrich, 10x Kräuterleberaufstrich, 8x Kalbsleberaufstrich, 8x Geflügelaufstrich, 8x Putenaufstrich
EG Zulassungsnummer	AT - 62028 - EG
Mindesthaltbarkeit [d]	730
Brennwert [kJ/kcal]	Leberaufstrich - Nährwerte im Durchschnitt per 100 g 1135/275
Fett [g]	26
davon ges. Fettsäuren [g]	6,9
Kohlenhydrate [g]	0,2
davon Zucker [g]	0,1
Eiweiß [g]	10
Salz [g]	1,5
Brennwert [kJ/kcal]	Kalbsleberaufstrich - Nährwerte im Durchschnitt per 100 g 1330/321
Fett [g]	29
davon ges. Fettsäuren [g]	10,6
Kohlenhydrate [g]	1,1
davon Zucker [g]	0,6
Eiweiß [g]	14
Salz [g]	1,6
Brennwert [kJ/kcal]	Kräuterleberaufstrich - Nährwerte im Durchschnitt per 100 g 1242/301
Fett [g]	28
davon ges. Fettsäuren [g]	9,6
Kohlenhydrate [g]	0,1
davon Zucker [g]	< 0,1
Eiweiß [g]	12
Salz [g]	1,5

	PP03 Spezifikation	Art.Nr. 024498 Seite 2 von 2
---	-------------------------------------	---------------------------------

Brennwert [kJ/kcal] Fett [g] davon ges. Fettsäuren [g] Kohlenhydrate [g] davon Zucker [g] Eiweiß [g] Salz [g]	Geflügelaufstrich - Nährwerte im Durchschnitt per 100 g 1099/266 24 10 0,4 0,2 12 1,1																					
Brennwert [kJ/kcal] Fett [g] davon ges. Fettsäuren [g] Kohlenhydrate [g] davon Zucker [g] Eiweiß [g] Salz [g]	Putenaufstrich - Nährwerte im Durchschnitt per 100 g 1037/250 22 8,6 0,3 0,2 14 1,1																					
Mikrobiologie Lagerung Gentechnik Lebensmittelrecht Allergene	Kommerziell steril Trocken, vor Frost und Wärme geschützt lagern Die eingesetzten Zutaten enthalten keine Rohstoffe und/oder Zusatzstoffe, die aus GVO im Sinne der EG-VO 1829/2003 hergestellt wurden. Die verwendeten Rohstoffe und die Deklaration entsprechen dem österreichischen Lebensmittelrecht. Kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (j/n):																					
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste Dinkel, Kamut, bzw. Hybridstämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse	<table border="0"> <tr> <td>n</td> <td>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> <td>n</td> </tr> <tr> <td>n</td> <td>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> <td>n</td> </tr> <tr> <td>n</td> <td>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> <td>n</td> </tr> <tr> <td>n</td> <td>Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</td> <td>n</td> </tr> <tr> <td>n</td> <td>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> <td>n</td> </tr> <tr> <td>J</td> <td>Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> <td>n</td> </tr> <tr> <td>n</td> <td>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben</td> <td>n</td> </tr> </table>	n	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	n	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	n	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	n	Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	n	n	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	J	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	n	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	n
n	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	n																				
n	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	n																				
n	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	n																				
n	Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	n																				
n	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	n																				
J	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	n																				
n	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	n																				
18 Jun 2018 Datum	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">Ing. Andreas Jager</td> <td style="width: 33%;">Mag. Christian Neunhäuserer</td> </tr> <tr> <td>Produktentwicklung</td> <td>Qualitätssicherung</td> </tr> </table> <p>Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.</p>	Ing. Andreas Jager	Mag. Christian Neunhäuserer	Produktentwicklung	Qualitätssicherung																	
Ing. Andreas Jager	Mag. Christian Neunhäuserer																					
Produktentwicklung	Qualitätssicherung																					