

  <small>lightweight food</small>	<h1>Produktspezifikation</h1>	Version 2 Seite 1 von 3
---	-------------------------------	-----------------------------------

Artikelbezeichnung: Aspikpulver 1 kg Beutel

Artikelnummer:	42715		
EAN-Nummer:			
MHD-Vorgabe:	Prod.-Monat + 36 Monate	MHD-Angabeort:	siehe Stempelaufdruck
Codierung:	Charge und Lot	Code-Angabeort:	
Vorlaufzeit:	4 Wochen		
Lagerung:	kühl und trocken.		

Einwaage: (Netto)	1 kg	Verkaufseinheit/Karton	15 Beutel im Karton
Einzelverpackung mit Inhalt:	ca. 1,12 kg	Karton/Palette	ca. 16,5 kg
Faltschachtel mit Beutel		Palettierung (l x b x h)	
Umkarton komplett:	n.a.		
Palettengewicht (inkl. Pal.):			
Palettenhöhe (inkl. Pal.):			

Folie:	F 78530001	Rapport mm		Dose/Glas	
Faltschachtel:		Maße (h x b x t):		Deckel:	
Umkarton:	K 42701	Maße (h x b x t):		Zusatzkomponente:	

Zutaten:	Hinweis:
Schweinegelatine.	Die verwendete Gelatine stammt zu 100 % vom <div style="text-align: center;">  Schwein. </div> Zubereitung: Pulver in heißes Wasser einrühren. Für 1 Liter Flüssigkeit ca. 30g Aspikpulver hinzugeben. 4 Teelöffel ca. 5g. Für eine besonders feste Konsistenz ca. 35-45 g Aspikpulver hinzugeben. Tipps: Zugabe von Gewürzen, Zucker, Salz, Wein, etc. je nach Verwendungszweck. Trocken und vor Gerüchen geschützt aufbewahren.

Nährwerte / 100 g Trockenprodukt:	
Brennwert kcal / kJ	343 kcal / 1435 kJ
Fett g:	0
davon gesättigte Fettsäuren g:	0
Kohlenhydrate g:	0
davon Zucker g:	0
Ballaststoffe g:	0
Eiweiß g:	85
Salz g:	0
Oben stehende Nährwerte beruhen auf Berechnung. Sollten Sie diese Werte analysiert benötigen, müssen diese von Ihnen untersucht werden	

Die übergebenen Daten sind geistiges Eigentum der Simpert Reiter GmbH Augsburg. Eine Weitergabe an Dritte ist nicht zulässig.
 Simpert Reiter GmbH* Weddigenstr. 2-6*86179 Augsburg

Allergene gemäß Anhang II der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 LMIV			
		laut Rezeptur enthalten	in Spuren möglich
Glutenhaltiges Getreide und -Erzeugnisse (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kammut oder Hybridstämme davon)			
Milch und -erzeugnisse			
Ei und Eierzeugnisse			
Fisch und -erzeugnisse			
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			
Soja und -erzeugnisse			
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh. K. Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>))			
Sellerie und -erzeugnisse			
Senf und -erzeugnisse			
Sesam und -erzeugnisse			
Sulfite (E220-228) und Schwefeldioxid [> 10 ppm SO ₂]			
Lupine und -erzeugnisse			
Weichtiere und -erzeugnisse			
Krebstiere und -erzeugnisse			

  <small>lightweight food</small>	<h2>Produktspezifikation</h2>	Version 2 Seite 3 von 3
---	-------------------------------	-----------------------------------

Ergänzend zu der Allergenliste möchten wir Ihnen mitteilen, dass wir folgende Allergene im Betrieb führen:
Glutenhaltiges Getreide und -Erzeugnisse, Milch und -erzeugnisse (einschl. Laktose), Krebstiere und -erzeugnisse,
Fisch und -erzeugnisse, Soja und -erzeugnisse, Schalenfrüchte und -erzeugnisse, Sellerie und -erzeugnisse, Senf und
-erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Sulfite und Schwefeldioxid, Erdnüsse und -erzeugnisse, Lupine und -
erzeugnisse, Ei und Eierzeugnisse.

Selbstverständlich führen wir im Rahmen unseres Qualitätssicherungssystems Reinigungsmaßnahmen durch, um
eine Kreuzkontamination mit Allergenen auszuschließen. Dennoch möchten wir darauf hinweisen, dass eine
Kontamination von Allergenspuren z.B. durch Vorlieferanten nicht vollends auszuschließen ist.