

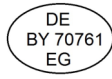
  <small>lightweight food</small>	<h1>Produktspezifikation</h1>	<b>Version 2</b> Seite 1 von 3
---	-------------------------------	-----------------------------------

<b>Artikelbezeichnung: Sülzenpulver 25 g Beutel</b>

<b>Artikelnummer:</b>	<b>41025</b>		
<b>EAN-Nummer:</b>	<b>4008097 410012</b>		
<b>MHD-Vorgabe:</b>	<b>Prod.-Monat + 36 Monate</b>	<b>MHD-Angabeort:</b>	<b>siehe Stempelaufdruck</b>
<b>Codierung:</b>	<b>Charge und Lot</b>	<b>Code-Angabeort:</b>	
<b>Vorlaufzeit:</b>	<b>4 Wochen</b>		
<b>Lagerung:</b>	<b>kühl und trocken.</b>		

<b>Einwaage: (Netto)</b>	<b>25 g</b>	<b>Verkaufseinheit/Karton</b>	<b>25 Beutel/ Karton</b>
<b>Einzelverpackung mit Inhalt:</b>	<b>ca. 27,4 g</b>	<b>Karton/Palette</b>	
<b>Faltschachtel mit Beutel</b>	<b>n.a.</b>	<b>Palettierung (l x b x h)</b>	
<b>Umkarton komplett:</b>	<b>ca. 735 g</b>		
<b>Palettengewicht (inkl. Pal.):</b>			
<b>Palettenhöhe (inkl. Pal.):</b>			

<b>Folie:</b>		<b>Rapport mm</b>		<b>Dose/Glas</b>	
<b>Faltschachtel:</b>		<b>Maße (h x b x t):</b>		<b>Deckel:</b>	
<b>Umkarton:</b>		<b>Maße (h x b x t):</b>		<b>Zusatzkomponente:</b>	

<b>Zutaten:</b>	<b>Hinweis:</b>
Schweinegelatine, Salz, Gewürzextrakte ( <u>enthält Sellerie</u> ), natürliche Aromen.	Die verwendete Gelatine stammt zu 100 % vom Schwein.
	

<b>Nährwerte / 100 g Trockenprodukt:</b>	
Brennwert kcal / kJ	245/1042
Fett g:	0
davon gesättigte Fettsäuren g:	0
Kohlenhydrate g:	0
davon Zucker g:	0
Ballaststoffe g:	-
Eiweiß g:	61
Salz g:	29
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

erstellt von: **Rechtziegler**  
 erstellt am: **29.04.2020**

**Unterschrift:**

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 illinoensis</i> (Wangenh. K. Koch), Paranuss ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazie ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamianuss und Queenslandnuss ( <i>Macadamia ternifolia</i> ))		
Sellerie und -erzeugnisse	X	
Senf und -erzeugnisse		
Sesam und -erzeugnisse		
Sulfite (E220-228) und Schwefeldioxid [≥ 10 ppm SO <sub>2</sub> ]		
Lupine und -erzeugnisse		
Weichtiere und -erzeugnisse		
Krebstiere und -erzeugnisse		

---

  <small>lightweight food</small>	<h2>Produktspezifikation</h2>	<b>Version 2</b> 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.