

Produktspezifikation



Martin BEERMEISTER GmbH

A-6020 Innsbruck, Valiergasse 8

Tel.: 0043 512 390735 Fax: 0043 512 39073535 www.beermeister.at Mail. office@beermeister.at

Produktbezeichnung	Lyoner
Produktbeschreibung	Frisches Schweinefleisch und Rindfleisch mit Speck zu feinem Brät zerkleinert, mit edlen Gewürzen verfeinert und anschließend gebrüht.
Zutaten	Schweinefleisch und Rindfleisch 75%, Trinkwasser, Nitritpöckelsalz (Kochsalz unjodiert, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Gewürze, Gewürzextrakte, Glucose, Stabilisator: E451, E450, Maltodextrin, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E300.
Mindesthaltbarkeit	30 Tage bei +2°C bis 6°C Nach dem Öffnen sorgfältig wieder verschließen und ehebaldigst verzehren.
Verpackung	Vacuum Siegelrandbeutel
Bemerkung	Die verwendeten Zutaten entsprechen den aktuellen Richtlinien und Gesetzgebungen der Europäischen Union. Bitte beachten Sie die für die jeweils vorgesehene Verwendung geltenden lokalen Bestimmungen. Da die Anwendung und Einsatzweise dieses Produktes von uns nicht beeinflusst werden kann, sind die nach bestem Wissen erstellten Angaben ohne Verbindlichkeit. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess im Betrieb verwendet werden.

Das Produkt entspricht den Anforderungen des LMSVG und wurde unter Anwendung der GHP (Gute Hygienepaxis) produziert.

Produktspezifikation



Martin BEERMEISTER GmbH

A-6020 Innsbruck, Valiergasse 8

Tel.: 0043 512 390735 Fax: 0043 512 39073535 www.beermeister.at Mail. office@beermeister.at

Allergene Nein Ja Angaben des Inhaltsstoffes

01	Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugung	x		
02	Krebstiere u. -erzeug.	x		
03	Eier u. Eiererzeug.	x		
04	Fisch u. -erzeug.	x		
05	Erdnüsse u. -erzeug.	x		
06	Soja u. -erzeug.	x		
07	Milch u. -erzeug. einschl. Laktose	x		
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeug.	x		
09	Sellerie u. -erzeug.	x		
10	Senf u. Senferzeug.	x		
11	Sesamsamen u. -erzeug.	x		
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben	x		
13	Lupine- und Lupinenerzeugnisse	x		
14	Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	x		

Sensorische Merkmale:

Aussehen:	Feine Brätwurst im Kunstdarm
Farbe:	zartrosa
Geruch:	fleischiges
Geschmack:	mild, rundes Fleischaroma
Körnung:	Fein, Einlage 5 mm

Chemische Analysewerte:

Nährwerte durchschnittlich pro 100 g:	
Brennwert:	289 kcal / 1210 kj
Fett:	27 g
Gesättigte Fettsäuren:	12 g
Kohlehydrate:	1,7 g
Zucker:	0,0 g
Eiweiß:	9,8 g
Salz:	1,8 g