



**Produktspezifikation**

Produkt : **Bismarckhering** in pikantem Aufguss

Produzent : DE-MV-EFB 006 Birnbaum & Kruse GbR

Art -Nr. : 400501 400004 400791 400107 / 400408

Verpackung : 500ml 1l 3l 5l / 10l  
Kunststoffbehälter mit Kunststoffdeckel (lebensmittelkonform)

Abtropfgewicht : 300g 800g 2kg 4kg / 8kg

Rohmaterial : Gesäuerte Heringsfilets hergestellt aus frischen ganzen Heringen ( *Clupea harengus* ) gefangen in der Nordsee /Ostsee mit Schleppnetzen und innerhalb 48h verarbeitet

Zutaten : **HERINGSFILETS** , Trinkwasser; Säuerungsmittel: Essigsäure, Milchsäure; Gewürzextrakte; ätherische Öle ; Branntweinessig ; Salz; Gewürze; Süßungsmittel : Saccharin-Natrium

Aufbewahrung : + 2°C bis +6°C

Haltbarkeit : Verwendung vor 6 Wochen, nach dem Öffnen zum alsbaldigen Verbrauch !

Nachprüfung : Prüflabor: Bioserv Analytik und Medizinprodukte GmbH  
HACCP Konzept : Temperatur,Größe, Qualität, ph-Wert

**Nährwerte pro 100g**

(durchschnittlich ca. )

Abtropfgewicht

Brennwert (KJ) :	1.006	Kohlenhydrate (g) :	0,0
(Kcal) :	241	davon Zucker (g) :	0,0
Fett (g) :	8,0	Eiweiß (g) :	15,0
dav. gesättigte Fettsäuren (g) :	2,7	Salz (g) :	3,2

**Verwendung von Zutaten mit allergenen Potential gemäß EU Einstufung**

	enthalten	nicht enthalten	Benennung allergener Komponenten
Glutenhaltiges Getreide u.- erzeugnisse		<b>X</b>	
Krebstiere u. -erzeugnisse		<b>X</b>	
Eier u. -erzeugnisse		<b>X</b>	
Fisch u. -erzeugnisse	<b>X</b>		HERINGSFILET
Erdnüsse u. erzeugnisse		<b>X</b>	
Soja u. -erzeugnisse		<b>X</b>	
Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose		<b>X</b>	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugnisse		<b>X</b>	
Sellerie u. -erzeugnisse		<b>X</b>	
Senf u. -erzeugnisse		<b>X</b>	
Schwefeldioxid u. Sulfate in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l. als S=2 angeben		<b>X</b>	
Sonstige		<b>X</b>	
	ja	nein	
<b>GMO - frei vom Ursprung</b>	<b>X</b>		

Die vorstehend gemachten Angaben beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand. Eine rechtlich verbindliche Zustimmung bestimmter Eigenschaften oder Eignung für sonstige Verwendungsfälle kann daraus nicht abgeleitet werden. Verarbeiter und Anwender sind durch unsere Angaben nicht von eigenen Untersuchungen und Eignungsprüfungen entbunden.

Erstellt am : 18.06.2005 Datum der letzten Änderung : 02.05.2017