



Das Original
aus
ST. PAULI



Entstehungs



Geschichte

Überraschung!

Eine Vollkonserve
mit Geschmack.



Ja,
sowas
gibts auch!

Die original "Heiße Ecke" Wurst in naturbelassener Fleischqualität wird von uns doppelt gebraten und geschnitten. Im Glas mit der pikant gewürzten HC-Sosse ist Ihr Lieblingsgericht unabhängig von jeder Tages- oder Nachtzeit sofort einsatzbereit.

Sa ma doch ma ehrlich, "kochen" ist herrlich.

TASTE NEEDS SIN

Ehrlich, authentisch, kompromisslos



1. **Produkt:** Gebratene Premium Currywurst in Sauce
2. **Marke:** Heiße Ecke
3. **Verkehrsbezeichnung:** Curry-Wurst-Scheiben in Curry-Sauce
4. **Artikelnummer:** 602643
5. **EAN- Code:** 4260617855042
6. **Hersteller:** Jütro GmbH & Co. KG Konserven und Feinkost
Gewerbegebiet Luckenwalder Berg
Gewerbering 1
14913 Jüterbog
7. **Packschema je Palette:** 12 Kartons je Schicht à 12 Flaschen
8 Schichten je Palette
96 Kartons je Palette
8. **Verpackung:**
- 8.1. **Packung:** 310 ml Weißglas
- 8.2. **Verschluss:** 66 TO, Deep, silber
- 8.3. **Tray:** 12x 310ml, 224x147x50mm
9. **Füllmenge:** 300 g (Toleranz gemäß Fertigpackungsverordnung)
10. **Zutaten:** Curry-Sauce (60%): Tomatenmark, Fruchtsäfte aus Konzentrat (Ananassaft, Orangensaft), Apfelsaft, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Branntweinessig, Curry (1,6%), Honig (1,1%), Rapsöl, modifizierte Stärke, Salz, Gewürze; Curry-Bratwurst (40%): Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Curry (0,4%), Dextrose, Stabilisator: Diphosphate; Schweinedarm.
Ursprung Primärzutat: Curry aus EU/ Nicht-EU, Schweinefleisch aus EU, Honig aus EU / Nicht-EU.

11. **Nähr- und Brennwerte*:**

	Brennwert		Fett g	gesättigte Fettsäuren g	Kohlen- hydrate g	Zucker g	Eiweiß g	Salz g	Ballast- stoffe g	Organische Säuren g
	kJ	kcal								
je 100 g	747	179	10,30	4,18	15,23	13,38	5,57	1,47	0,50	0,62

*Die Nähr- und Brennwertangaben wurden auf Basis der Rezeptur nach Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

12. **Haltbarkeit:** 36 Monate ab Produktionsdatum
13. **Lagerbedingungen:** kühl, dunkel, trocken; nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2 Tagen aufbrauchen
14. **Transportbedingungen:** Temperatur 4°C bis +35°C, dunkel, trocken
15. **Transportart:** LKW
16. **Zielgruppe:** Unter Beachtung der Deklaration keine Einschränkungen
17. **Verzehrhinweis:** sofort verzehrfähig/im erwärmten Zustand sofort verzehrfähig
18. **Verbrauchszeit nach Öffnung:** 2 Tage bei gekühlter Lagerung



19. Produkteigenschaften:

19.1. Chemisch: pH= 4,5 ± 0,1
Dichte= 1,133 ± 0,3 g/cm³

19.2. Mikrobiologisch:

Parameter	Wert	Einheit
aerobe mesophile Keime	100.000	KbE/g
Enterobacteriaceae	100	KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	100	KbE/g
Milchsäurebakterien	10.000	KbE/g
Bacillus cereus	100	KbE/g
anaerobe sulfitreduzierende Sporenbildner	10	KbE/g
Hefen	1.000	KbE/g
Schimmelpilze	100	KbE/g
Listeria monocytogenes	n.n.	/25 g
Salmonella spp.	n.n.	/25 g

19.3. Sensorisch: Farbe: gleichmäßig rötlich-braun, ohne Farbabweichungen
Konsistenz: Sauce gleichmäßig mittelstark dickbreiig, leicht glänzende Oberfläche, Currywurststücke arttypisch, gleichmäßig geschnittene Scheiben
Geruch: arttypisch, würzig, harmonisch abgerundet, ohne Fremdgeruch
Geschmack: arttypisch, würzig, harmonisch abgerundet, ohne Fremdgeschmack

20. Behandlungsmethode: Sterilisation

21. Lebensmittelrechtliche Anforderungen:

Entsprechend den nationalen und europäischen Rechtsbestimmungen.

22. Gentechnik-Erklärung:

Wir bestätigen, dass der o.g. Artikel nach der aktuellen Verordnung über gentechnisch veränderten Lebens- und Futtermittel sowie nach der aktuellen Verordnung über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen, nicht kennzeichnungspflichtig ist.

23. Bio:

Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle werden eingehalten.

24. Allergendecklaration (gem. aktueller EU Richtlinie)

Allergen	Vorhanden	Zutat
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse	nein	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein	
Eier und Eierzeugnisse	nein	
Fisch und Fischerzeugnisse	nein	
Soja und Sojaerzeugnisse	nein	
Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose	nein	



Laut Rezeptur enthalten	Vorhanden	Zutat
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein	
Senf und Senferzeugnisse	nein	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2 angeben	nein	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein	

*Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift bis zum Erhalt der Folgerevision gültig.
Jedoch nicht länger als drei Jahre.*

Erstellt: Loch Datum: 27.11.2020	Geprüft: Müller Datum: 27.11.2020	Freigabe: Weiß Datum: 27.11.2020
-------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------

Anwendung



Rezeptideen

Und außerdem – immer ein paar Gläser auf Vorrat im Haus können Ihnen so manche Situation retten:

Einfach nur Lust

Kinderüberfall

Halbzeitpause

Seltener Hangover

**Plötzlich
„verstrowitwet“**

Überraschungsbesuch

Als Bootsverpflegung

Fürs Feriendomizil

**Besuchen Sie
unsere Webseite
für die Rezepte**

www.heisse-ecke.com