



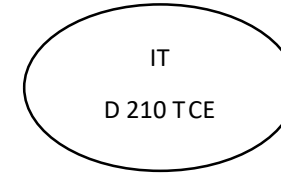
Kofler Viktor & Andreas O.H.G./S.N.C.
 Boznerstraße / Via Bolzano 78/2
 I-39011 Lana (BZ)
 Südtirol / Alto Adige

Tel.: +39 0473 562492
 Fax: +39 0473 559217
 info@viktor-kofler.it
 www.viktor-kofler.it

MwSt.-Nr. / Part.IVA + St.-Nr. / Cod.fisc.:
 02888310212



Direktverkauf vom Hersteller / Vendita diretta dal produttore



TECHNISCHES DATENBLATT

Version 03/152022

4.2.43 Meraner Hauswurst

| | |
|---------------------------------------|--|
| Verkaufsbezeichnung: | Geräucherte gekochte Brühwurst |
| Zutaten: | Schweinefleisch 72%, Rindfleisch 24%, Salz, Gewürze, Dextrose, Stabilisator: E450, Aromen, Antioxidationsstoff: E300, Konservierungsstoff: E250, Mit Buchenholz geräuchert |
| Herkunft des Fleisches: | Deutschland, Österreich, Italien, Niederlande |
| Verwendetes Fleischteil: | Schweinefleisch, Rindfleisch |
| Produktbeschreibung: | Die Meraner Hauswurst ist eine kräftige Brühwurst aus Schweine- und Rindfleisch. Sie eignet sich besonders für warme Hauptspeisen oder auf dem Grill bzw. auch im Brot. |
| Organoleptische Eigenschaften: | Aroma zart, würzig Geschmack intensiv, leicht geräuchert Konsistenz kompakt |

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Version 03/152022

4.2.43 Wurstel Meranese

| | |
|--|--|
| Denominazione di vendita: | Wurstel di maiale e manzo cotto affumicato |
| Ingredienti in 100g di prodotto finito: | carne di suino 72%, carne di manzo 24%, sale, spezie, destrosio, stabilizzante: E450, aromi, antiossidante: E300, conservante: E250, affumicato con legno di faggio |
| Provenienza della Carne: | Germania, Austria, Italia, Paesi Bassi |
| Tipo di taglio anatomico della carne: | carne suina, carne di manzo |
| Descrizione del prodotto: | Il Wurstel Meranese è un wurstel saporito cotto di carne suina e carne di manzo. Sie usa principalmente per piatti principali caldi, messa sulla griglia o nel panino. |
| Caratteristiche organolettiche: | aroma delicato, saporito sapore intenso, leggermente affumicato consistenza compatta |

Interne zugewiesene Produktqualität: 1° Qualität nach dem Herstellungsverfahren von Viktor Kofler. Dies bedeutet Fleisch erster Wahl und in der Verarbeitung die maximale Einhaltung der Traditionsprozesse.

Verkaufsart: vakuumiert

| | | |
|---------------------------------|------------------|--------------------|
| Nährwerttabelle je 100g: | Energie | 1003 KJ / 240 Kcal |
| | Fett | 19,3 g |
| | davon gesättigte | |
| | Fettsäuren | 7,7 g |
| | Kohlenhydrate | 0,9 g |
| | davon Zucker | 0,6 g |
| | Proteine | 13,1 g |
| | Salz | 1,8 g |

Chemisch-physikalische Parameter: Nitrit/Nitrat: <150 mg/kg

Mikrobiologische Parameter bei Produktion (EG-Verordnung 2073/2005): Listeria monocytogenes: negativ/ 25g, Salmonellen: negativ/25g

Mikrobiologische Parameter nach MHD (EG-Verordnung 2073/2005): Listeria monocytogenes: negativ/ 25g, Salmonellen: negativ/25 g
Milchsäurebakterien <100.000 KbE/g
E. coli <10 KbE/g

Die Tätigkeit der Metzgerei unterliegt Selbstkontrollverfahren gemäß den EG-Verordnungen 852/2004 und 853/2004, die Analyse der Produkte wird in einem akkreditierten Labor durchgeführt.

Lagerung: Bei +1 - +7°C

GVO (gentechnisch veränderte Organismen): Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) die einer Meldepflicht unterliegen und es wurden keine Substanzen verwendet, welche mit GVO hergestellt wurden (gemäß den EG-Vorschriften)

Qualità interna assegnata al prodotto: di 1° qualità come prevede il disciplinare di Viktor Kofler, ovvero: carni di prima scelta; processo lavorativo nel massimo rispetto della tradizione.

Unità di vendita: sottovuoto

| | | |
|---------------------------------------|---------------------|-------------------|
| Valori nutritivi medi per 100g | Energia | 1003KJ / 240 Kcal |
| | Grassi | 19,3 g |
| | di cui acidi grassi | |
| | saturi | 7,7 g |
| | Carboidrati | 0,9 g |
| | di cui zuccheri | 0,6 g |
| | Proteine | 13,1 g |
| | Sale | 1,8 g |

Parametri chimici-fisici: Nitriti/nitrati: <150 mg/kg

Parametri microbiologici alla prod. (Reg. CE 2073/2005): Listeria monocytogenes: negativa/ 25g, Salmonella: negativa/25g

Parametri microbiologici a scadenza (Reg. CE 2073/2005): Listeria monocytogenes: negativa/ 25g, Salmonella: negativa/25 g
Batteri lattici <100.000 KbE/g
E. coli <10 Ufc/g

L'attività della macelleria è sottoposta a procedure di autocontrollo secondo Reg. CE 852/2004 e 853/2004, le analisi dei prodotti vengono presso un laboratorio accreditato.

Stoccaggio: da +1 - +7°C

OGM (organismi geneticamente modificati): Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati (OGM), che sono a soggetto di dichiarazione obbligatoria e non sono stati usati materiali fabbricati con OGM (in accordo con i regolamenti EC 1829/2003 e EC

Verkaufsprodukte // Prodotti

| Artikel // Codice | Beschreibung // Descrizione | Mindesthaltbarkeitsdatum // Data di durata minima | EAN 13 | EAN 128 |
|-------------------|--|--|---------|---------------|
| 70312 | Meraner Hauswurst Vak. 3 St. //Wurstel Merano SV. 3 pz. | 60 Tage /giorni | 2977435 | 8054521790638 |
| 703110 | Meraner Hauswurst Vak. 10 Stk.// Wurstel Merano s.v. 10 pz | 60 Tage / 60 giorni | 2461232 | 8054521799877 |



Anbieter: Kofler Viktor & Andreas OHG // Fornitore: Kofler Viktor & Andreas S.N.C.

Produkt: **Meraner Hauswurst** // Prodotto: **Wurstel Meranese**

Diese Erklärung bezieht sich auf alle oben aufgelisteten Produkte dieser Serie. // Questa dichiarazione si applica a tutti i prodotti sopra elencati.

Informationsblatt Allergene // Scheda informativa allergeni

| LISTE ALLERGENE // ELENCO ALLERGENI | VORHANDEN // PRESENTE | ABWESEND // ASSENTE | WIRD IM WERK VERARBEITET // PRESENTE IN STABILIMENTO |
|---|-----------------------|---------------------|--|
| Glutenhaltiges Getreide (wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren hybridisierten Stämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse // <i>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</i> | | X | |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse // <i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i> | | X | |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse // <i>Uova e prodotti a base di uova</i> | | X | |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse // <i>Pesce e prodotti a base di pesce</i> | | X | |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse // <i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i> | | X | |
| Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse // <i>Soia e prodotti a base di soia</i> | | X | |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) // <i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i> | | X | X |
| Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse // <i>Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.</i> | | X | X |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse // <i>Sedano e prodotti a base di sedano</i> | | X | |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse // <i>Senape e prodotti a base di senape</i> | | X | |
| Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse // <i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i> | | X | |
| Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l ausgedrückt als SO ₂ // <i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂</i> | | X | |
| Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse // <i>Lupini e prodotti a base di lupini</i> | | X | |
| Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse // <i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i> | | X | |

Die vorliegende Liste der Allergene ist angepasst an EU-Reg. 1169/2011 Anhang II. Die Erhebung dieser Daten erfolgte elektronisch und ist ohne Unterschrift gültig.

Questo elenco di allergeni è aggiornato secondo Reg. UE 1169/2011 Allegato II. Questa specificazione è stata emessa elettronicamente ed è valida senza firma.

Kofler Viktor & Andreas OHG/S.N.C.
Boznerstraße/Via Bolzano 78/2
I - 39011 Lana
info@viktorkofler.it

