

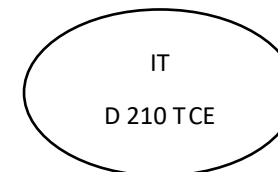


**Speck
Wurst
Käse**
Speck
Salumi
Formaggi

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

04/2020 A.

Weißwurst Münchner Art

Verkaufsbezeichnung:	Gekochte Wurst
Zutaten:	Schweinefleisch, Salz, Gewürze, natürliche Aromen, Stabilisatoren: E450, E451, Dextrose, Geschmacksverstärker: E621, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: Meersalz
Herkunft des Fleisches:	Deutschland, Österreich, Italien, Niederlande
Verwendetes Fleischteil:	Schweinefleisch
Produktbeschreibung:	Weißwurst Münchner Art ist eine frische Wurst aus Schweinefleisch. Sie eignet sich besonders für Vorspeisen und Jausen.
Organoleptische Eigenschaften:	Aroma zart Geschmack intensiv, leicht geräuchert Konsistenz kompakt

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

04/2020 A.

Würstel bianco tipo Monaco

Denominazione di vendita:	Würstel cotto di maiale
Ingredienti in 100g di prodotto finito:	carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, stabilizzanti: E450, E451, destrosio, esaltatore di sapidità: E621, estratti di spezie, conservante: sale marino
Provenienza della Carne:	Germania, Austria, Italia, Paesi Bassi
Tipo di taglio anatomico della carne:	carne suina
Descrizione del prodotto:	Il Würstel bianco tipo monaco e un Würstel fresco di carne suina. Principalmente si una per Antipasti e merende.
Caratteristiche organolettiche:	aroma delicato 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: <100 UFC/g, Salmonellen: negativ/25g

Mikrobiologische Parameter nach MHD (EG-Verordnung 2073/2005): Listeria monocytogenes: <100 UFC/g, 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 1829/2003 und EG 1830/2003).

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: <100 UFC/g, Salmonella: negativa/25g

Parametri microbiologici a scadenza (Reg. CE 2073/2005): Listeria monocytogenes: <100 UFC/g, Salmonella: negativa/25 g

Batteri lattici <100.000 KbE/g
E. Coli <10 KbE/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 1830/2003).

Verkaufsprodukte // Prodotti

Artikel // Codice	Beschreibung // Descrizione	Mindesthaltbarkeitsdatum // Data di durata minima	EAN 13	EAN 128
71514	Weisswurst vak 4 St. // würstel tipo monaco s.v. 4 pz	40 Tage /giorni	2855762	8054521790683
715110	Weisswurst vak 10 St. // würstel tipo monaco s.v. 10 pz	40 Tage /giorni	2571153	8054521799921



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

Produkt: **Weißwurst** // Prodotto: **Wurstel bianco tipo monaco**

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	
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@viktor-kofler.it

