

Das Endprodukt ist für die allgemeine Bevölkerung bestimmt, mit Ausnahme derjenigen welche empfindlich auf folgende Allergene reagieren:

Laut Gesetzesverordnung 2220/2004:

	Enthalten (+)/ Nicht enthalten (-)	Kann Spuren enthalten:
Glutenhaltiges Getreide oder Derivate (1)		+
Krebstiere/ Krustentiere oder Derivate		+
Eier oder Derivate		+
Fisch oder Derivate		+
Erdnüsse oder Derivate		
Soja oder Derivate		+
Milch oder Derivate (inkl. Laktose)	+	
Schalenfrucht/ Hülsenfrucht oder Derivate (2)	+	
Sellerie oder Derivate	+	
Senf oder Derivate		+
Sesamkörner oder Derivate		
Schwefeldioxid und Sulfite (3)	+	
Lupinen und Derivate		
Weichtiere und Derivate		+

Notiz:

(1): Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder die Hybridsorten.

(2): Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunuss, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse, Australische Nüsse und Derivate.

(3): Bezogen auf einen SO₂-Gehalt von über 10 mg/kg oder 10mg/l.

Die erzeugten Produkte der Firma RESTAURANTE BRUNO S.L. enthalten keinerlei gentechnisch veränderte Lebensmittel (Laut Gesetzesverordnung 1819/2003).

HALTBARKEIT:

12 Monate Tiefgekühlt haltbar. Nach Auftauen innerhalb von 3 Tagen verzehren.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Konzentriertes Präparat (daher der übermässig intensive Fleischgeschmack); Wasser muss beigefügt werden. (Nicht für den direkten Verzehr geeignet.)

Listeria Monocytogenes: Ausbleiben in 25g.

Die Listeria Monocytogenes Kontrolle wird bei gekochten / gegarten Produkten ohne die Möglichkeit der Rekontamination und bei Produkten deren Haltbarkeit unter 5 Tagen liegt, nicht angewandt.

HERSTELLER:

RESTAURANTE BRUNO S.L.

C/ TRAVESIA RIO TURIA N^o24

03006 - ALICANTE

R.S.I.: 26.08654/A