

	Qualitätsmanagementsystem		Version: 01/15	
	Produktspezifikation		900	
<b>Schwarzwälder Schinken, geräuchert</b>				
Lieferant	H. Klümper GmbH & Co.KG Ratsherr-Schlikker-Str. 63 D-48465 Schüttorf		Tel: 05923/806-91 Fax: 05923/806-30	
Veterinärkontrollnummer	DE-NI 18210 EG		ILN 41010600000 02	
Ansprechpartner Qualitätssicherung	Sabine Lehr Tel. +49 (0)5923 806-44		E-Mail: s.lehr@kluemper-schinken.de	
Produktbeschreibung	Roher, geräucherter knochenloser Schweinehinterschinken unter Verwendung von Hölzern des Schwarzwaldes kaltgeräuchert.			
Sensorische Eigenschaften	Roher, kräftig geräucherter Schinken, wie gewachsen, mit vereinzelt Fetteinlagerungen; mit Schwarzwälder typischem Rauch- und Pökelaroma.			
Herkunftsland	Deutschland – Schwarzwald (Geschützte Geografische Angabe) abgepackt bei H. Klümper GmbH & Co. KG			
Das Produkt entspricht der Leitsatz-Nummer	2.414			
Zutaten gem. LmkV (i.d.j.g.F.)	Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoffe: Kaliumnitrat, Natriumnitrit; Tannenrauch.			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- keine Allergene gemäß LMKV Anlage 3</li> <li>Alba-Liste: Koriander und Umbellifereae</li> <li>- nicht kennzeichnungspflichtig gemäß 1829/2003 und 1830/2003</li> <li>- ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern; handgesalzen</li> </ul>			
Analytische Daten	<b>Nährwerte</b>			
	100 g enthalten durchschnittlich:	1014 kJ/ 245 kcal		
	Brennwert:			
	Fett:	15,0 g		
	davon gesättigte Fettsäuren:	6,4 g		
	Kohlenhydrate:	1,0 g		
	davon Zucker:	< 0,5 g		
	Ballaststoffe:	< 0,5 g		
	Eiweiß:	26,0 g		
	Salz:	5,50 g		
	<b>Chemische Richtwerte</b>			
	Wasser zentr. Magerfleisch:	< 68 %		
	Salzgehalt:	4,5 – 6,5 %		
	Natriumnitrit:	< 50 mg/kg		
	Kaliumnitrat:	< 250 mg/kg		
	<b>Mikrobiologische Richtwerte</b>			
Enterobacteriaceae	10 <sup>2</sup> KBE / g			
E. coli	< 10 <sup>2</sup> KBE / g			
Koagulase pos. Staphylokokken	10 <sup>2</sup> KBE / g			
Listeria monocytogenes	< 10 <sup>2</sup> KBE / g			
Salmonella	n.n. in 25 g			
<b>Aufgrund biologischer Schwankungen und der Rohstoffzusammensetzung können die im Einzelfall ermittelten tatsächlichen Nährwerte erheblich von den Durchschnittswerten abweichen.</b>				
Erstellt und freigegeben am:		Freitag, 16. Januar 2015		
BL		QB		

