

Produktspezifikation

Produktbeschreibung:


Artikelbezeichnung:

Kochschinken in Rillenform 1/2 St. ca.1,7kg

Artikelnummer: 20081

Leitsatzziffer: 2.3.2.1

Gruppe: Bedienungstheke -
Kochschinken -
Delikatessen

Artikelbeschreibung:

Gekochter Hinterschinken

Produktbeschreibung nach HACCP:

HACCP Produktgruppe:	Kochpökelfleisch alle Fleischsorten
Einordnung nach Verordnung 2073 / 2005:	Kochpökelfleisch Lebensmittelkategorie 1.2 / Kapitel 1. Lebensmittelsicherheit / Verordnung (EG) 2073/2005 der Kommission
Haltbarmachungsverfahren:	Pasteurisation: T. $\geq 72^{\circ}\text{C}$ im Kern gekühlt: T. $\leq +7^{\circ}\text{C}$ vakuumiert gepökelt --- ---
Lagerbedingung:	bei maximal $+7^{\circ}\text{C}$ in der Vakuumverpackung
Allergenhinweis:	siehe Allergenliste
Verpackungshinweis:	bei maximal $+7^{\circ}\text{C}$ in der Vakuumverpackung

Zutatenliste:

Zutaten: Schweinefleisch, jodiertes Nitritpökelsalz (Speisesalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Dextrose, Stabilisatoren: Diphosphate, Triphosphate; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat. Kann Spuren enthalten von: SENF, SELLERIE, SOJA.

Kennzeichnung v. Zusatzstoffen bei loser Ware/Bedienungsware:

mit Phosphat

mit Konservierungsstoff

mit Antioxidationsmittel

Nicht registrierte ausgedruckte Exemplare unterliegen keinem Änderungsdienst!

Aktuelle Herkunft der Fleischrohstoffe:

EU

Verpackungsanforderungen:

Verpackungsart:	Vakuum
Stück-/Scheibengewicht [g]:	1700
Verpackungsgewicht [kg]:	1,7
Verpackungstara [kg]:	0,014
DSD:	Ja
EAN-Code Artikel:	2800000000000
Restlaufzeit:	-40T
Lagerbedingung:	bei maximal + 7°C in der Vakuumverpackung
Zolltarifnummer:	16024110

Logistische Daten:

Anzahl Packungen/Stück pro Karton/Satte:	4
Anzahl Kartons/Palette:	64
Anzahl Kartons/Lage:	8
Anzahl Lagen/Palette:	8
Palettenhöhe [mm]:	1350
Taragewicht Karton [g]:	335
Taragewicht Satte [g]:	2000
Artikelmaße [mm]:	
Kartonmaße [mm]:	B 290 x H 150 x T 390
Sattenmaße [mm]:	B 400 x H 200 x T 600

Produktspezifische Eigenschaften:

-

Produktspezifikation



Allergene Stoffe:

Folgende Allergene aus Spalte zwei sind im Produkt enthalten; die Allergene aus Spalte 3 können in Spuren enthalten sein. Die Bewertung ergibt sich aus den Informationen unserer Vorlieferanten:

Allergene	Enthalten	kann Spuren enthalten von
Senf und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch und -Erzeugnisse einschl. Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Glutenhaltiges Getreide und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse und -Erzeugnisse)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse- und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; als SO2 angegeben

Sensorische Eigenschaften:

Konsistenz: arteigen, bißfest, fest - elastisch, federnd

Aussehen: umgerötete, gegarte Muskulatur mit Fett und Bindegewebsanteilen

Geruch: frisch, spezifisch, fleischig

Geschmack: aromatisch kräftig, milde Salznote

Verbrauchergruppenhinweise:

	ja
enthält Milch und -Erzeugnisse einschl. Lactose	<input type="checkbox"/>
enthält Glutenhaltiges Getreide und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Alkoholfrei	<input checked="" type="checkbox"/>
Vegetarier	<input type="checkbox"/>
Veganer	<input type="checkbox"/>
Koscher	<input type="checkbox"/>
Halal	<input type="checkbox"/>

Nicht registrierte ausgedruckte Exemplare unterliegen keinem Änderungsdienst!

Produktspezifikation



Information zum Verzehr:

In dünne Scheiben geschnitten als Belag für Brote und Brötchen geeignet.

Empfehlung der Arbeitsgruppe "Mikrobiologische Richt- und Warnwerte" der Fachgruppe "Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene" der DGHM – Alle Untersuchungen nach § 64 LFGB

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	5x10 ⁴	---
Enterobacteriaceae	1x10 ²	1x10 ³
Escherichia coli	1x10 ¹	1x10 ²
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ¹	1x10 ²
Milchsäurebakterien	5x10 ⁴	---
Hefen	1x10 ⁴	---
Salmonellen	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	1x10 ²
Sulfit reduzierende Clostridien	1x10 ²	1x10 ³
Schimmelpilze	---	---
präsumtive Bacillus cereus	---	---
Shigatoxin-bildende E. coli (STEC/TEC) in 25g ²	---	---

* Koloniebildende Einheiten

Chemische Eigenschaften:

Alle Untersuchungen nach § 64 LFGB

In 100g sind durchschnittlich enthalten

Eiweißgehalt [g]:	19,0	Kohlenhydrate [g]:	1,0
Fettgehalt [g]:	3,5	BEFFE [%]:	18,0
Fett / Eiweiß:	0,2	BEFFE i. Fleischeiweiß:	94,7
Wassergehalt [g]:	68,4	kJ.:	470
Wasser / Eiweiß:	3,6	Kcal.:	112
NaCl [g]:	2,5	Ballaststoffe [g]:	0,1
Natrium [g]:	1,0		

Die Nährwertangaben sind berechnet und unterliegen biologischen und chargenabhängigen Schwankungen. Die Anforderungen der Leitsätze bzw. der Beurteilungskriterien der Fleischererzeugnisse werden in jedem Fall eingehalten.

Nicht registrierte ausgedruckte Exemplare unterliegen keinem Änderungsdienst!

Produktspezifikation



Durchschnittliche Nährwerte:

	pro 100g	pro Portion (20g)	%ETB* pro Portion (20g)	ETB*
Brennwert (kJ/kcal)	470 / 112	94 / 22	1,1 %	2000 kcal
Fett	3,5 g	0,7 g	1,0 %	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g	0,3 g	1,6 %	20 g
Kohlenhydrate	1,0 g	0,2 g	0,1 %	260 g
davon Zucker	0,1 g	0 g	0,0 %	90 g
Eiweiß	19,0 g	3,8 g	7,6 %	50 g
Salz	2,5 g	0,5 g	8,3 %	6 g
Ballaststoffe	0,1 g	0 g	0,1 %	25 g

*ETB= Empfohlener täglicher Bedarf eines durchschnittlichen Erwachsenen
Der Nahrungsbedarf variiert nach Alter, Geschlecht, körperlicher Aktivität

Allgemeine Angaben:

Die Firma EG Fleischwarenfabrik Dieter Hein GmbH & Co. KG als Erzeuger des Produktes versichert, dass der Artikel, sowie die Rohstoffe, Produktionsverfahren, Verpackungsmaterial und Kennzeichnungen alle Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts sowie die jeweils gültigen EU-Verordnungen und die in deutsches Recht umgesetzten EU – Richtlinien erfüllen. Dies gilt insoweit nicht andere Vereinbarungen mit dem Kunden getroffen wurden.

Das Produkt ist für den menschlichen Verzehr geeignet und unterliegt keinen weiteren Einschränkungen, außer denen, die sich aus dieser Spezifikation ergeben.

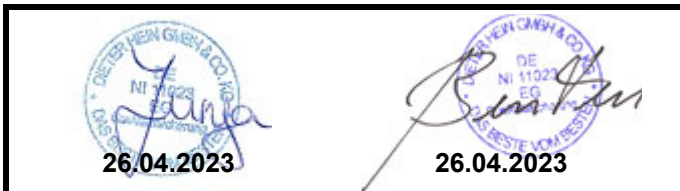
Gemäß Richtlinien 1999/2/EG und 1999/2/EG, in der derzeit gültigen Fassung, weisen wir darauf hin, dass das Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Ebenfalls enthält es keine mit ionisierenden Strahlen behandelte Rohstoffe.

Desweiteren wurde die Ware metallgedeckt und unterliegt einem Prozess, der das Vorhandensein von Fremdkörpern nach menschlichem Ermessen ausschließt.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) - Erklärung:

Das Produkt erfüllt die VO (EG) 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel, sowie die Einhaltung der VO (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermittel.

Geprüft und freigegeben von der Qualitätssicherung der Firma Hein:



Datum, Unterschrift, Stempel

BIO - zertifiziert

Betriebsstätte Hasbergen

Zertifikat gültig bis:

28.02.2024

QS - zertifiziert

Betriebsstätte Hasbergen

Zertifikat gültig bis:

06.03.2024

IFS - zertifiziert

Betriebsstätte Hasbergen

Zertifikat gültig bis:

03.08.2024

Nicht registrierte ausgedruckte Exemplare unterliegen keinem Änderungsdienst!