

Produktspezifikation

Artikel:	816402
Bezeichnung:	PK Salami gereift, geräuchert
Inverkehrbringer: Veterinärkontrollzeichen:	Teutoburger Wurstfabrik, H. Böggemann GmbH & Co. KG, Vahrenkamp 1, 49186 Bad Iburg DE NI 11125 EG

Artikelinformationen:					
Produktgruppe:	Rohwurst	Leitsatznummer:	2.211.05	Zolltarifnummer:	16010091
Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Farbstoff: Echtes Karmin; Reifekulturen, Buchenholzrauch. 100g Salami werden aus 119g Schweinefleisch hergestellt. Darm nicht zum Verzehr geeignet. Kann Spuren von SENF, SELLERIE und MILCH enthalten.					
Kaliber:	80/85				
Verpackung:	aromaschutzverpackt				
Sortiment bestehend aus:	-				
Verzehrhinweis:	Das Produkt ist verzehrfertig und für alle Verbrauchergruppen geeignet.				
Kühlhinweis:	Bei Zimmertemperatur ungeöffnet mindestens haltbar bis:				
Restlaufzeit:	60 Tage				

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:		
Verwendete Zusatzstoffe	Klassenbezeichnung	Kennzeichnung für lose Ware
E 301 - Natriumascorbat	Antioxidationsmittel	mit Antioxidationsmittel
E 120 - Echtes Karmin	Farbstoff	mit Farbstoff
E 250 - Natriumnitrit	Konservierungsstoff	mit Konservierungsstoff

Nährwertangaben - 100g Fertigerzeugnis enthalten durchschnittlich:			
	pro 100 g	pro Portion (25 g) *	GDA in % pro Portion
Brennwert KJ (kcal)	1.618 (385)	405 (96)	5
Fett	35 g	8,8 g	12
- davon gesättigte Fettsäuren	15 g	3,8 g	19
Kohlenhydrate	1,0 g	< 0,5 g	< 1
- davon Zucker	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1
Ballaststoffe	0 g	0 g	< 1
Eiweiß	18 g	4,5 g	9
Kochsalz	4,0 g	1,0 g	17
Natrium	1,6 g	0,40 g	17
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).			

Artikel: 816402

Angaben für Allergiker:

Glutenhaltiges Getreide (Erzeugnisse)		Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse		Sulfite in einer Konzentration von mind. 10 mg/kg	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		Krebstiere und Krebserzeugnisse	
Soja und Sojaerzeugnisse		Fisch und Fischerzeugnisse	
Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)		Sellerie und Sellerieerzeugnisse	
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse		Senf und Senferzeugnisse	
Eier und Eierzeugnisse		Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Ohne Zugabe von Allergenen	X		

Mikrobiologischer Toleranzwert (KbE pro Gramm):

	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Koloniezahl	-	-
Enterobacteriaceae	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Milchsäurebakterien	-	-
Listeria monocytogenes	-	1 x 10 ²
Salmonella (in 25 g)	-	-
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ³	1 x 10 ⁴
Escherichia coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Hefen	-	-
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	-	-

Logistische Daten / Versandeinheit:

	Verkaufseinheit	Karton	Satte
egalisiert:	nein		
Inhalt:	2200 g	3	8
Packungsinhalt:	1 Stück	-	-
Maße: (L/B/H) in mm:	460 x 80 x 80	468 x 288 x 101	600 x 400 x 200
Gewicht brutto:	2230 g	7,137 kg	19,84 kg
Anzahl Versandeinheit pro Lage:	-	9	4
Anzahl Versandeinheit pro Palette:	-	81	24
Palettenhöhe:	-	106 cm	135 cm
EAN:	4039164343001	4039164343018	4039164343056

Image Text:

, aromaschutzverpackt, **ohne Zugabe von** Gluten, Geschmacksverstärker, Emulgatoren und Stabilisatoren

GVO (gentechnisch veränderte Organismen) Kennzeichnung:

Gemäß der EG-Verordnungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003 keine Kennzeichnungspflicht erforderlich

FIAP EG Zusatzstoffpaket und REACH VO:

Gemäß den EG-Verordnungen Nr. 1331/2008; 1333/2008; 1334/2008, sowie 1907/2006 sind unsere Produkte und Primärverpackungen gekennzeichnet, bzw. unterliegen keiner Kennzeichnungspflicht.

Ansprechpartner Qualitätssicherung:

Manuela Franke

Telefon: 05693/689-158

Telefax: 05693/689-139

E-Mail: manuela.franke@kemper-professional.de

Datum: 10.10.2019

Unterschrift: (dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig)