

## Produktspezifikationen

<b>Artikel:</b>	<b>803682</b>
-----------------	---------------

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Kasselerrücken Würzlake</b> gepökelt und gegart, saftig und zart
---------------------	--

Inverkehrbringer: Veterinärkontrollzeichen:	Henkelmann GmbH & Co. KG, Wetterweg 2, 34471 Volkmarsen DE EV 309 EG
--	---

Artikelinformationen:		
-----------------------	--	--

Produktgruppe: Kochpökel	Leitsatznummer: 2.342.2	Zolltarifnummer: 16024911
Zutaten: Schweinefleisch (94 %), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Maltodextrin, Dextrose, Glukosesirup, Stabilisatoren: Triphosphate und Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Buchenholzrauch.		
Kaliber:	Kal.90/95	
Verpackung:	aromaschutzverpackt in der wiederverschließbaren Frischebox	
Sortiment bestehend aus:	-	
Verzehrinweis:	Das Produkt ist verzehrfertig und für alle Verbrauchergruppen geeignet.	
Kühlhinweis:	Ungeöffnet bei max. +7 °C gekühlt mindestens haltbar bis:	
Restlaufzeit:	21 Tage	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:		
--	--	--

Verwendete Zusatzstoffe	Klassenbezeichnung	Kennzeichnung für lose Ware
E 301 - Natriumascorbat	Antioxidationsmittel	mit Antioxidationsmittel
E 250 - Natriumnitrit	Konservierungsstoff	mit Konservierungsstoff
E 450 - Diphosphate	Stabilisator	mit Phosphat
E 451 - Triphosphate	Stabilisator	mit Phosphat

Nährwertangaben - 100g Fertigerzeugnis erhalten durchschnittlich:			
---	--	--	--

	pro 100g	pro Portion (25g)	GDA in % pro Portion
Brennwert KJ (kcal)	505 (120)	126 (30)	2
Fett	4,5 g	1,1 g	2
- davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g	0,5 g	3
Kohlenhydrate	0,7 g	< 0,5 g	< 1
- davon Zucker	0,7 g	< 0,5 g	< 1
Ballaststoffe	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1
Eiweiß	19 g	4,8 g	10
Kochsalz	2,5 g	0,60 g	10
Natrium	1,0 g	0,25 g	10

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).

<b>Artikel:</b>	<b>803682</b>
-----------------	---------------

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
<b>Aerobe mesophile Koloniezahl</b>	5 x 10 <sup>6</sup>	-
<b>Enterobacteriaceae</b>	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>4</sup>
<b>Milchsäurebakterien</b>	5 x 10 <sup>6</sup>	-
<b>Listeria monocytogenes</b>	-	1 x 10 <sup>2</sup>
<b>Salmonella (in 25 g)</b>	-	-
<b>Koagulase-positive Staphylokokken</b>	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>
<b>Escherichia coli</b>	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>
<b>Hefen</b>	1 x 10 <sup>4</sup>	-
<b>Sporen sulfitreduzierender Clostridien</b>	-	-

Logistische Daten / Versandeinheit			
	Verkaufseinheit	Karton	Satte
<b>egalisiert:</b>	Ja		
<b>Inhalt:</b>	500g	6	15
<b>Packungsinhalt:</b>	40 Scheiben	-	-
<b>Maße: (L/B/H) in mm:</b>	240 x 200 x 35	395 x 266 x 115	600 x 400 x 200
<b>Gewicht brutto:</b>	0,531 kg	3,386 kg	9,965 kg
<b>Anzahl Versandeinheit pro Lage:</b>	-	9	4
<b>Anzahl Versandeinheit pro Palette:</b>	-	81	24
<b>Palettenhöhe:</b>	-	115 cm	135 cm
<b>EAN:</b>	4062208036829	4062208802141	4062208802158

Image Text:
gepökelt und gegart, saftig und zart geschnitten, gefächert und aromaschutzverpackt in der wiederverschließbaren Frischebox ohne Zugabe von Laktose, Geschmacksverstärker, chemisch modifizierte Stärke und Milcheiweiß

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: Juli 2020

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