

Produktspezifikationen

Artikel:	870084
-----------------	---------------

Bezeichnung:	Salami Venezia nach italienischer Art Spitzenqualität
---------------------	---

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

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

Produktgruppe: Rohwurst	Leitsatzziffer: 2.211.05	Zolltarifnummer: 16010091
Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Glukosesirup, Gewürze, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Reifekulturen. 100 g Salami Venezia nach italienischer Art werden aus 125 g Schweinefleisch hergestellt. Kann Spuren von SENF, WALNÜSSEN, MANDELN, MILCHEIWEISS und SELLERIE enthalten.		
Kaliber:	Kal.94	
Verpackung:	aromaschutzverpackt in der Frischebox	
Sortiment bestehend aus:	-	
Verzehrhinweis:	Das Produkt ist verzehrfertig und für alle Verbrauchergruppen geeignet.	
Kühlhinweis:	Ungeöffnet bei unter +7 °C mindestens haltbar bis:	
Restlaufzeit:	32 Tage	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:		
--	--	--

Verwendete Zusatzstoffe	Klassenbezeichnung	Kennzeichnung für lose Ware
E 301 - Natriumascorbat	Antioxidationsmittel	mit Antioxidationsmittel
E 250 - Natriumnitrit	Konservierungsstoff	mit Konservierungsstoff

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

	pro 100g	pro Portion (25g)	GDA in % pro Portion
Brennwert KJ (kcal)	1545 (373)	386 (93)	5
Fett	32 g	8,0 g	11
- davon gesättigte Fettsäuren	13 g	3,2 g	16
Kohlenhydrate	1,0 g	< 0,5 g	< 1
- davon Zucker	1,0 g	< 0,5 g	< 1
Ballaststoffe	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1
Eiweiß	20 g	5,0 g	10
Kochsalz	4,5 g	1,1 g	19
Natrium	1,8 g	0,45 g	19

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

Artikel:	870084
-----------------	---------------

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:	Ja		
Inhalt:	300g	6	24
Packungsinhalt:	40 Scheiben	-	-
Maße: (L/B/H) in mm:	245 x 120 x 35	365 x 255 x 85	600 x 400 x 200
Gewicht brutto:	0,32 kg	2,438 kg	9,68 kg
Anzahl Versandeinheit pro Lage:	-	9	4
Anzahl Versandeinheit pro Palette:	-	135	20
Palettenhöhe:	-	143 cm	115 cm
EAN:	4062208700843	4062208826789	4062208826772

Image Text:
Spitzenqualität geschnitten, gefächert und aromaschutzverpackt in der Frischebox ohne Zugabe von Gluten, Farbstoff, 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: Juli 2020

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