

Produktspezifikationen

| | |
|-----------------|---------------|
| Artikel: | 803663 |
|-----------------|---------------|

| | |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bezeichnung: | Delikatess Pfeffer-Kochhinterschinken saftig, würzig, mit schwarzer Pfefferkruste |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

Artikelinformationen:

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Produktgruppe: Kochpökel | Leitsatzziffer: 2.341 | Zolltarifnummer: 16024110 |
| Zutaten: Schweinefleisch (94 %), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Pfeffer (2 %), Dextrose, Glukosesirup, Stabilisator: Triphosphate und Diphosphate; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: Natriumnitrit. | | |
| Kaliber: | Kal.115/120 | |
| Verpackung: | aromaschutzverpackt in der wiederverschließbaren Frischebox | |
| Sortiment bestehend aus: | - | |
| Verzehrhinweis: | 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 450 - Diphosphate | Stabilisator | mit Phosphat |
| E 250 - Natriumnitrit | Konservierungsstoff | mit Konservierungsstoff |

Nährwertangaben - 100g Fertigerzeugnis erhalten durchschnittlich:

| | pro 100g | pro Portion (25g) | GDA in % pro Portion |
|-------------------------------|-----------|-------------------|----------------------|
| Brennwert KJ (kcal) | 445 (106) | 111 (27) | 1 |
| Fett | 2,5 g | 0,6 g | < 1 |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 0,9 g | 0,2 g | 1 |
| Kohlenhydrate | < 0,5 g | < 0,5 g | < 1 |
| - davon Zucker | < 0,5 g | < 0,5 g | < 1 |
| Ballaststoffe | < 0,5 g | < 0,5 g | < 1 |
| Eiweiß | 20 g | 5,0 g | 10 |
| Kochsalz | 2,3 g | 0,60 g | 10 |
| Natrium | 0,96 g | 0,24 g | 9 |

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

| | |
|-----------------|---------------|
| Artikel: | 803663 |
|-----------------|---------------|

| 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 | 5 x 10 ⁶ | - |
| Enterobacteriaceae | 1 x 10 ³ | 1 x 10 ⁴ |
| Milchsäurebakterien | 5 x 10 ⁶ | - |
| Listeria monocytogenes | - | 1 x 10 ² |
| Salmonella (in 25 g) | - | - |
| Koagulase-positive Staphylokokken | 1 x 10 ¹ | 1 x 10 ² |
| Escherichia coli | 1 x 10 ¹ | 1 x 10 ² |
| Hefen | 1 x 10 ⁴ | - |
| Sporen sulfitreduzierender Clostridien | - | - |

| Logistische Daten / Versandeinheit | | | |
|-------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| | Verkaufseinheit | Karton | Satte |
| egalisiert: | Ja | | |
| Inhalt: | 500g | 6 | 15 |
| Packungsinhalt: | 20 Scheiben | - | - |
| Maße: (L/B/H) in mm: | 240 x 200 x 35 | 395 x 266 x 115 | 600 x 400 x 200 |
| Gewicht brutto: | 0,531 kg | 3,386 kg | 9,965 kg |
| Anzahl Versandeinheit pro Lage: | - | 9 | 4 |
| Anzahl Versandeinheit pro Palette: | - | 81 | 24 |
| Palettenhöhe: | - | 115 cm | 135 cm |
| EAN: | 4062208036638 | 4062208802387 | 4062208802394 |

| Image Text: |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| saftig, würzig, mit schwarzer Pfefferkruste geschnitten, gefächert und aromaschutzverpackt in der wiederverschließbaren Frischebox ohne Zugabe von Laktose, Geschmacksverstärker, Emulgatoren, 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)