

Produktspezifikationen

Artikel:	870024
-----------------	---------------

Bezeichnung:	Artländer Salami Ia gereift und geräuchert
---------------------	--

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

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

Produktgruppe: Rohwurst	Leitsatznummer: 2.211.05	Zolltarifnummer: 16010091
Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Glukosesirup, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Reifekulturen, Buchenholzrauch. 100 g Salami werden aus 128 g Schweinefleisch hergestellt. Darm nicht zum Verzehr geeignet. Kann Spuren von SENF, SELLERIE, MILCH, MANDELN und WALNÜSSEN enthalten.		
Kaliber:	Kal.75	
Verpackung:	aromaschutzverpackt	
Sortiment bestehend aus:	-	
Verzehrinweis:	Das Produkt ist verzehrfertig und für alle Verbrauchergruppen geeignet.	
Kühlhinweis:	Bei Raumtemperatur mindestens haltbar bis:	
Restlaufzeit:	61 Tage	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:		
--	--	--

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

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

	pro 100g	pro Portion (25g)	GDA in % pro Portion
Brennwert KJ (kcal)	1656 (400)	414 (100)	5
Fett	35 g	8,8 g	12
- davon gesättigte Fettsäuren	14 g	3,5 g	18
Kohlenhydrate	1,0 g	< 0,5 g	< 1
- davon Zucker	0,9 g	< 0,5 g	< 1
Ballaststoffe	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1
Eiweiß	20 g	5,0 g	10
Kochsalz	4,3 g	1,1 g	18
Natrium	1,7 g	0,42 g	18

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

Artikel:	870024
-----------------	---------------

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:	ca.2kg	2	8
Packungsinhalt:	1 Stück	-	-
Maße: (L/B/H) in mm:	560 x 135 x 70	565 x 270 x 85	600 x 400 x 200
Gewicht brutto:	2,016 kg	4,411 kg	18,128 kg
Anzahl Versandeinheit pro Lage:	-	8	4
Anzahl Versandeinheit pro Palette:	-	120	20
Palettenhöhe:	-	143 cm	115 cm
EAN:	4062208700249	4062208825867	4062208825836

Image Text:
gereift und geräuchert aromaschutzverpackt ohne Zugabe von Gluten, Farbstoff, Geschmacksverstärker, Aromastoffe, Emulgatoren, Stabilisatoren, chemisch modifizierte Stärke und Phosphaten

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)