

## Produktspezifikationen

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Artikel:</b> | <b>870084</b> |
|-----------------|---------------|

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Bezeichnung:</b> | <b>Salami Venezia nach italienischer Art</b><br>Spitzenqualität |
|---------------------|---|

|  |   |
|--|---|
| Inverkehrbringer:<br>Veterinärkontrollzeichen: | Henkelmann GmbH & Co. KG, Wetterweg 2, 34471 Volkmarsen<br>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).

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Artikel:</b> | <b>870084</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>             | -                   | -                   |
| <b>Enterobacteriaceae</b>                       | 1 x 10 <sup>2</sup> | 1 x 10 <sup>3</sup> |
| <b>Milchsäurebakterien</b>                      | -                   | -                   |
| <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>3</sup> | 1 x 10 <sup>4</sup> |
| <b>Escherichia coli</b>                         | 1 x 10 <sup>1</sup> | 1 x 10 <sup>2</sup> |
| <b>Hefen</b>                                    | -                   | -                   |
| <b>Sporen sulfitreduzierender Clostridien</b>   | -                   | -                   |

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