

Produktspezifikationen

Artikel:	877017
-----------------	---------------

Bezeichnung:	Cervelatwurst mtf. gereift, 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), Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Reifekulturen, Buchenholzrauch. 100 g Landcervelatwurst werden aus 114 g Schweinefleisch hergestellt. Kann Spuren von SENF, SELLERIE und MILCH enthalten. Darm nicht zum Verzehr geeignet.		
Kaliber:	Kal.80	
Verpackung:	aromaschutzverpackt	
Sortiment bestehend aus:	-	
Verzehrinweis:	Das Produkt ist verzehrfertig und für alle Verbrauchergruppen geeignet.	
Kühlhinweis:	Bei Zimmertemperatur ungeöffnet mindestens haltbar bis:	
Restlaufzeit:	60 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)	1433 (341)	358 (85)	4
Fett	30 g	7,5 g	11
- davon gesättigte Fettsäuren	14 g	3,5 g	18
Kohlenhydrate	1,0 g	< 0,5 g	< 1
- davon Zucker	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1
Ballaststoffe	0 g	0 g	< 1
Eiweiß	18 g	4,5 g	9
Kochsalz	4,0 g	1,0 g	17
Natrium	1,6 g	0,40 g	17

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

Artikel:	877017
-----------------	---------------

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.2,1kg	3	8
Packungsinhalt:	1 Stück	-	-
Maße: (L/B/H) in mm:	440 x 80 x 80	468 x 288 x 100	600 x 400 x 200
Gewicht brutto:	2,12 kg	6,807 kg	18,96 kg
Anzahl Versandeinheit pro Lage:	-	9	4
Anzahl Versandeinheit pro Palette:	-	81	20
Palettenhöhe:	-	105 cm	115 cm
EAN:	4062208770174	4062208828011	4062208828035

Image Text:
gereift, geräuchert aromaschutzverpackt 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)