

## Produktspezifikationen

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Artikel:</b> | <b>877022</b> |
|-----------------|---------------|

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Bezeichnung:</b> | <b>Deelenschinken luftgetrocknet<br/>gereift</b> |
|---------------------|--|

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

| Artikelinformationen:   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
| Produktgruppe: Rohpökel   | Leitsatzziffer: 2.414  | Zolltarifnummer: 02101981 |
| Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürzextrakte (enthalten SELLERIE), Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Dextrose, Gewürze (enthalten SENF), Konservierungsstoff: Kaliumnitrat; Reifekulturen. Kann Spuren von MILCH, WALNÜSSEN und MANDELN enthalten. |  |                           |
| Kaliber:  |  |                           |
| Verpackung:   | aromaschutzverpackt in der Frischebox  |                           |
| Sortiment bestehend aus:  | -  |                           |
| Verzehrhinweis:   | Das Produkt ist nicht geeignet bei Unverträglichkeit auf Senf- oder Sellerieerzeugnisse. |                           |
| Kühlhinweis:  | Ungeöffnet bei max. +7 °C gekühlt mindestens haltbar bis:                                |                           |
| Restlaufzeit:   | 42 Tage  |                           |

| Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: |                      |                             |
|--|----------------------|-----------------------------|
| Verwendete Zusatzstoffe                | Klassenbezeichnung   | Kennzeichnung für lose Ware |
| E 301 - Natriumascorbat                | Antioxidationsmittel | mit Antioxidationsmittel    |
| E 250 - Natriumnitrit                  | Konservierungsstoff  | mit Konservierungsstoff     |
| E 252 - Kaliumnitrat                   | Konservierungsstoff  | mit Konservierungsstoff     |

| Nährwertangaben - 100g Fertigerzeugnis erhalten durchschnittlich: |           |                   |                      |
|---|-----------|-------------------|----------------------|
|   | pro 100g  | pro Portion (25g) | GDA in % pro Portion |
| Brennwert KJ (kcal)   | 886 (211) | 222 (53)          | 3                    |
| Fett  | 12 g      | 3,0 g             | 4                    |
| - davon gesättigte Fettsäuren                                     | 5,0 g     | 1,3 g             | 6                    |
| Kohlenhydrate   | 1,0 g     | < 0,5 g           | < 1                  |
| - davon Zucker  | 1,0 g     | < 0,5 g           | < 1                  |
| Ballaststoffe   | 0 g       | 0 g               | < 1                  |
| Eiweiß  | 25 g      | 6,3 g             | 13                   |
| Kochsalz  | 5,0 g     | 1,3 g             | 21                   |
| Natrium   | 2,0 g     | 0,50 g            | 21                   |

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

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Artikel:</b> | <b>877022</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                  | X |
| Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse     |  | Senf und Senferzeugnisse                          | X |
| Eier und Eierzeugnisse                  |  | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse       |   |
| Ohne Zugabe von Allergenen              |  |   |   |

| 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>                            | 500g            | 6               | 20              |
| <b>Packungsinhalt:</b>                    | 40 Scheiben     | -               | -               |
| <b>Maße: (L/B/H) in mm:</b>               | 240 x 200 x 35  | 395 x 266 x 115 | 600 x 400 x 200 |
| <b>Gewicht brutto:</b>                    | 0,531 kg        | 3,385 kg        | 12,62 kg        |
| <b>Anzahl Versandeinheit pro Lage:</b>    | -               | 9               | 4               |
| <b>Anzahl Versandeinheit pro Palette:</b> | -               | 81              | 24              |
| <b>Palettenhöhe:</b>                      | -               | 119 cm          | 135 cm          |
| <b>EAN:</b>                               | 4062208770228   | 4062208832025   | 4062208828080   |

| Image Text:  |
|--|
| gereift geschnitten, gefächert und aromaschutzverpackt in der Frischebox ohne Zugabe von Gluten, Farbstoff, Emulgatoren, Stabilisatoren und chemisch modifizierte Stärke |

| 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)