



Produktspezifikationen

Artikel:	877074
-----------------	---------------

Bezeichnung:	Noppensalami la Mailänder Art 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, Farbstoff: Echtes Karmin; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Reifekulturen, Buchenholzrauch. 100 g Salami werden aus 118 g Schweinefleisch hergestellt. Darm nicht zum Verzehr geeignet. Kann Spuren von SENF, SELLERIE und MILCH enthalten.		
Kaliber:	Kal.95	
Verpackung:	aromaschutzverpackt	
Sortiment bestehend aus:	-	
Verzehrhinweis:	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 120 - Echtes Karmin	Farbstoff	mit Farbstoff
E 250 - Natriumnitrit	Konservierungsstoff	mit Konservierungsstoff

Nährwertangaben - 100g Fertigerzeugnis erhalten durchschnittlich:			
	pro 100g	pro Portion (25g)	GDA in % pro Portion
Brennwert KJ (kcal)	1282 (305)	321 (76)	4
Fett	25 g	6,3 g	9
- davon gesättigte Fettsäuren	11 g	2,8 g	14
Kohlenhydrate	1,0 g	< 0,5 g	< 1
- davon Zucker	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1
Ballaststoffe	0 g	0 g	< 1
Eiweiß	20 g	5,0 g	10
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:	877074
-----------------	---------------

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.1,8kg		8
Packungsinhalt:	1 Stück	-	-
Maße: (L/B/H) in mm:	380 x 85 x 85	0 x 0 x 0	600 x 400 x 200
Gewicht brutto:	1,802 kg	kg	16,416 kg
Anzahl Versandeinheit pro Lage:	-		4
Anzahl Versandeinheit pro Palette:	-		24
Palettenhöhe:	-		135 cm
EAN:	4062208770747		4062208828868

Image Text:
gereift, geräuchert aromaschutzverpackt ohne Zugabe von Gluten, 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

Tel.: +49 5693 689-158

Fax: +49 5693 689 -139

E-Mail: manuela.franke@henkelmann.de

Datum: Juli 2020

Unterschrift: (dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig)