

Produktspezifikationen

Artikel:	877093
-----------------	---------------

Bezeichnung:	Pfeffer-Salami gereift und geräuchert
---------------------	---

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

Artikelinformationen:		
Produktgruppe: Rohwurst	Leitsatzziffer: 2.211.05	Zolltarifnummer: 16010091
Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Farbstoff: Echtes Karmin; Reifekulturen, Buchenholzrauch, Ummantelung: Speisegelatine (Schwein), Pfeffer (3 %), Rapsöl, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; 100 g Salami werden aus 119 g Schweinefleisch hergestellt. Kann Spuren von SENF, SELLERIE und MILCH enthalten.		
Kaliber:	Kal. 80	
Verpackung:	Cellophanbeutel	
Sortiment bestehend aus:	-	
Verzehrhinweis:	Das Produkt ist verzehrfertig und für alle Verbrauchergruppen geeignet.	
Kühlhinweis:	Bei Zimmertemperatur ungeöffnet 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 202 - Kaliumsorbat	Konservierungsstoff	mit Konservierungsstoff
E 120 - Echtes Karmin	Farbstoff	mit Farbstoff

Nährwertangaben - 100g Fertigerzeugnis erhalten durchschnittlich:			
	pro 100g	pro Portion (25g)	GDA in % pro Portion
Brennwert KJ (kcal)	1618 (385)	405 (96)	5
Fett	35 g	8,8 g	12
- davon gesättigte Fettsäuren	15 g	3,8 g	19
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:	877093
-----------------	---------------

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	3	8
Packungsinhalt:	1 Stück	-	-
Maße: (L/B/H) in mm:	430 x 80 x 80	468 x 288 x 101	600 x 400 x 200
Gewicht brutto:	2,008 kg	6,471 kg	18,064 kg
Anzahl Versandeinheit pro Lage:	-	9	4
Anzahl Versandeinheit pro Palette:	-	81	24
Palettenhöhe:	-	106 cm	135 cm
EAN:	4062208770938	4062208829339	4062208829353

Image Text:
gereift und geräuchert ohne Zugabe von Gluten, Geschmacksverstärker, 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)