

## Produktspezifikationen

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Artikel:</b> | <b>877175</b> |
|-----------------|---------------|

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Bezeichnung:</b> | <b>Westf. Salami</b><br>gereift und geräuchert |
|---------------------|--|

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

| Artikelinformationen: |  |  |
|-----------------------|--|--|
|-----------------------|--|--|

|  |  |                           |
|--|--|---------------------------|
| Produktgruppe: Rohwurst  | Leitsatznummer: 2.211.05   | Zolltarifnummer: 16010091 |
| Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Glukosesirup, SENFSAAT Gewürze, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rosmarinextrakt; Reifekulturen, Buchenholzrauch. 100 g Westfälische Salami, geräuchert werden aus 114 g Schweinefleisch hergestellt. Kann Spuren von WALNÜSSEN, MANDELN, MILCHEIWEISS und SELLERIE enthalten. |  |                           |
| Kaliber:   | Kal.95   |                           |
| Verpackung:  | aromaschutzverpackt in der Frischebox  |                           |
| Sortiment bestehend aus:   | -  |                           |
| Verzehrhinweis:  | Das Produkt ist nicht geeignet bei Unverträglichkeit auf Senf und Senferzeugnisse. |                           |
| Kühlhinweis:   | Ungeöffnet bei max. +7 °C gekühlt mindestens haltbar bis:                          |                           |
| Restlaufzeit:  | 42 Tage  |                           |

| Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: |  |  |
|--|--|--|
|--|--|--|

| Verwendete Zusatzstoffe  | Klassenbezeichnung   | Kennzeichnung für lose Ware |
|--------------------------|----------------------|-----------------------------|
| E 392 - Rosmarinextrakte | Antioxidationsmittel | mit Antioxidationsmittel    |
| 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) | 360 (87)          | 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                 | 1,0 g      | < 0,5 g           | 1                    |
| Eiweiß                        | 18 g       | 4,5 g             | 9                    |
| Kochsalz                      | 4,0 g      | 1,0 g             | 17                   |
| Natrium                       | 1,6 g      | 0,42 g            | 17                   |

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

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Artikel:</b> | <b>877175</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                          | 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>                    | 50 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>                               | 4062208771751   | 4062208830670   | 4062208830687   |

| Image Text:  |
|--|
| gereift und geräuchert geschnitten, gefächert und aromaschutzverpackt in der Frischebox ohne Zugabe von Laktose, 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)