

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Französische Baguette-Salami Pave natur

Verkehrsbezeichnung

Französische Baguette-Salami natur

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis

Für den menschlichen Verzehr geeignet. Nach Anbruch innerhalb weniger Tage verzehren.



Produktbeschreibung

Reifezeit: 49 Tage

Herkunftsland Frankreich

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer _____

Zolltarifnummer 16010091

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz

Lieferanten-Art.-Nr. 9123424

Zutatenliste (nach LMV (EU) Nr. 1169/2011)

100g Salami werden aus 130g Schweinefleisch hergestellt.

Zutaten: Schweinefleisch Salz, **LAKTOSE**, Zucker, Rotwein, Gewürze, Knoblauch, Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat (E316); Konservierungsstoff: Kaliumnitrat (E252), Reifungsfermente, Naturdarm vom Schwein, Oberflächenfarbstoff: Calciumcarbonat (E170). Enthält Spuren von GLUTEN.

GVO/GMO-Verordnung

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1839/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und entspricht den jeweils gültigen, gesetzlichen Vorschriften der EU und Deutschlands. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare CVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9 %.

Konformitätserklärung

Konformitätserklärung der Primärverpackung

Hiermit erklären wir, daß die Verpackungen unserer Produkte den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoffrichtlinien) sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und EG 10/2011 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen.

Allergene LAKTOSE, enthält Spuren von GLUTEN

erstellt am: 03.03.2022	geprüft am: 03.03.2022	freigegeben am: 03.03.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	05

Produktdaten / Logistische Daten

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>53</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>ca. 2500g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>53</u>	Tara Stück in g	<u>20g</u>
Kühlung haltbar über 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>2 Stück</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	<u>260 x 145 x 80 mm</u>
Kühlformel	<u>Kühl, trocken und luftig lagern</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>ca. 5,0 kg</u>
Darm / Hülle	<u>natürlicher Schweinedarm</u>	Tara Karton in g	<u>300g</u>
Kaliber in mm	_____	Abmessung Krt L/B/H mm	<u>340 x 260 x 160 mm</u>
Verpackung Einzelartikel	<u>makroperforierte Folie</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	_____	St/Pck. in E2	_____
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	_____
		<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel	<u>3700133917493</u>	Krt/Satten je Lage	<u>10</u>
EAN-Code Karton	<u>3700133917493</u>	Lagen pro Palette	<u>6</u>
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Palettenfaktor/Kartons	<u>60</u>
		Palettenhöhe in mm	<u>111 cm</u>

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert kJ	<u>1400</u>
Brennwert kcal	<u>337</u>
Fett in g	<u>26,1</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>9,8</u>
Kohlenhydrate in g	<u>1,9</u>
Zucker in g	<u>1,9</u>
Eiweiß in g	<u>23,2</u>
Salz in g	<u>5,10</u>

Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.

Analysewerte - Chemisch

BEFFE absolut	_____
BEFFE in FE	_____
ph-Wert	_____
Wassergehalt in g	_____
Fettgehalt in g	_____
Eiweißgehalt in g	_____
Trockenmasse in g	_____
NaCl/Kochsalz in g	_____

erstellt am: 03.03.2022	geprüft am: 03.03.2022	freigegeben am: 03.03.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	05

Analysewerte - Mikrobiologisch

Aerobe mesophile Koloniezahl	_____
Enterobacteriaceae	_____
Escherichia coli	_____
Koagulase positive Staphylokokken	_____
Milchsäurebakterien	_____
Hefen	_____
Salmonellen	abwesend in 25g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	_____

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	_____
Konsistenz	_____
Farbe	_____
Geruch	_____
Geschmack	_____

erstellt am: 03.03.2022	geprüft am: 03.03.2022	freigegeben am: 03.03.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	05

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung

Inhaltsstoffe	Ja	Nein	in Spuren	Inhaltsstoff/Spur
Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			X	enthält Spuren von GLUTEN
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse		X		
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X		
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	X			LAKTOSE
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X		
Senf und -erzeugnisse		X		
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: 03.03.2022	geprüft am: 03.03.2022	freigegeben am: 03.03.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	05