

**Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)**

Salami Auslese im Pfeffermantel

**Verkehrsbezeichnung**

Salami Auslese im Pfeffermantel und Rindergelatine

**Verwendungszweck / Verbraucherhinweis**



**Produktbeschreibung**

ohne Darm, mit geschrotetem Pfeffer ummantelt

**Herkunftsland** Deutschland

**Ursprungsland**  
(Herkunft der Rohstoffe) \_\_\_\_\_

**Leitsatzkennziffer** 2.4.1.1.2 ; 1.4.7

**Zolltarifnummer** 16010091

**Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz**

**Lieferanten-Art.-Nr.** 331

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

100g Salami werden hergestellt aus 131g Schweinefleisch

Zutaten: Salami (96%): Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Reifekulturen, Antioxidationsmittel E316, E392; Farbstoff E120; Konservierungsstoffe E250, E202; Buchenholzrauch; Ummantelung (4%): Pfeffer (3%), Speisegelatine vom Rind, Rapsöl, Konservierungsstoff E202. Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN, SESAM und KÄSE enthalten.

Gewichtsverlust erfolgt durch Abtrocknung.

**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** KEINE; Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN, SESAM und KÄSE enthalten.

erstellt am: <b>19.02.2025</b>	geprüft am: <b>19.02.2025</b>	freigegeben am: <b>19.02.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	06



Analysewerte - Mikrobiologisch	Mikrobiologische Werte nach DGHM für Rohwurst, max. KbE/g
Aerobe mesophile Koloniezahl	_____
Enterobacteriaceae	gereift/schnittfest: 1,00E+03; streichfähig: 1,00E+04
Escherichia coli	1,00E+02
Koagulase positive Staphylokokken	1,00E+04
Milchsäurebakterien	_____
Hefen	_____
Salmonellen	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	1,00E+02 (lt. VO (EG) Nr. 2073/2005)
Sporen sulfitreduzierender Clostriden	_____

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	mittelkörniges, umgerötetes Rohwurst-Brät
Konsistenz	schnittfest
Farbe	_____
Geruch	typisch, fleischig, mit Pfeffernote
Geschmack	typisch, fleischig, mit Pfeffernote

erstellt am: <b>19.02.2025</b>	geprüft am: <b>19.02.2025</b>	freigegeben am: <b>19.02.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	06

**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		
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	KÄSE kann in Spuren enthalten sein
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse			X	SCHALENFRÜCHTE können in Spuren enthalten sein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X		
Senf und -erzeugnisse		X		
Sesamsamen und -erzeugnisse			X	SESAM kann in Spuren enthalten sein
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: <b>19.02.2025</b>	geprüft am: <b>19.02.2025</b>	freigegeben am: <b>19.02.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	06