

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Schinkenspeck "Royal" ohne Schwarte

Verkehrsbezeichnung

Schinkenspeck "Royal" ohne Schwarte
trocken gesalzen, mild geräuchert

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis



Produktbeschreibung

ohne Schwarte, aus der Hüfte

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer 2.2.2.1.6

Zolltarifnummer 02101981

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz

Lieferanten-Art.-Nr. _____

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

Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Antioxidationsmittel E301; Buchenrauch

Die Allergene PISTAZIEN, SENF, MILCH, EI, GLUTEN, SESAM und SELLERIE werden bei uns im Betrieb verarbeitet.

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 Die Allergene PISTAZIEN, SENF, MILCH, EI, GLUTEN, SESAM und SELLERIE werden bei uns im Betrieb verarbeitet.

erstellt am: 17.02.2025	geprüft am: 17.02.2025	freigegeben am: 17.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	06

Produktdaten / Logistische Daten

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>53</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>ca. 1100g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>43</u>	Tara Stück in g	_____
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>kundenspezifisch</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	_____
Kühlformel	<u>bei bis max. +7 °C gekühlt mindestens haltbar bis:</u>	Nettogew. je Karton in kg	_____
Darm / Hülle	_____	Tara Karton in g	_____
Kaliber in mm	_____	Abmessung Krt L/B/H mm	_____
Verpackung Einzelartikel	<u>vakuumverpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	_____	St/Pck. in E2	<u>kundenspezifisch</u>
Vertriebsweg	<u>eigener Fuhrpark, Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	_____
EAN-Code Artikel	_____	<u>Paletten</u>	
EAN-Code Karton	_____	Krt/Satten je Lage	_____
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Lagen pro Palette	_____
		Palettenfaktor/Kartons	_____
		Palettenhöhe in mm	_____

Duchschnittliche Nährwerte je 100g	
Brennwert kJ	<u>797</u>
Brennwert kcal	<u>191</u>
Fett in g	<u>12,0</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>4,3</u>
Kohlenhydrate in g	<u>0,5</u>
Zucker in g	<u>0,5</u>
Eiweiß in g	<u>21,0</u>
Salz in g	<u>4,70</u>
<i>Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.</i>	

Analysewerte - Chemisch	
BEFFE absolut	_____
BEFFE in FE	_____
ph-Wert	_____
Wassergehalt in g	<u>62,1g/100g - ASU L06.00-3 : 2014-08 (a)</u>
Fettgehalt in g	<u>11,7g/100g - ASU L06.00-6 : 2014-08 (a)</u>
Eiweißgehalt in g	<u>20,9g/100g - ifp 001307 (Titrimetrie) : 2021-03 (a)</u>
Trockenmasse in g	<u>37,9g/100g - ASU L06.00-3 : 2014-08 (a)</u>
NaCl/Kochsalz in g	_____

erstellt am: 17.02.2025	geprüft am: 17.02.2025	freigegeben am: 17.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	06

3916

Analysewerte - Mikrobiologisch

Aerobe mesophile Koloniezahl	_____
Enterobacteriaceae	_____
Escherichia coli	_____
Koagulase positive Staphylokokken	_____
Milchsäurebakterien	_____
Hefen	_____
Salmonellen	_____
Listeria monocytogenes	_____
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	_____

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gewachsenes Stück Fleisch, Farbe: rot-braun; Fettanteil: hellorange; Schwarte: vom Fett durchzogenes Stück
Konsistenz	schnittfest
Farbe	_____
Geruch	arteigen, Fleisch, würzig, aromatisch, Raucharoma
Geschmack	arteigen, würzig, aromatisch, Raucharoma (leicht), salzig, gepökeltes Fleisch

erstellt am: 17.02.2025	geprüft am: 17.02.2025	freigegeben am: 17.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	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	GLUTEN wird im Betrieb verarbeitet
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse			X	wird im Betrieb verarbeitet
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X		
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose			X	wird im Betrieb verarbeitet
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse			X	PISTAZIEN werden im Betrieb verarbeitet
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			X	wird im Betrieb verarbeitet
Senf und -erzeugnisse			X	wird im Betrieb verarbeitet
Sesamsamen und -erzeugnisse			X	wird im Betrieb verarbeitet
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: 17.02.2025	geprüft am: 17.02.2025	freigegeben am: 17.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	06