

	Produktspezifikation 3968	5.6-01-004-03968-FB 28.04.2025 22:44 Gültig ab 25.11.22 Seite 1 von 4
---	--	--

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Südtiroler Markenspeck

Verkehrsbezeichnung

Südtiroler Speck ggA (geschützte geographische Angabe)

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis



Produktbeschreibung

Der Südtiroler Speck ggA ist ein leicht geräucherter, gut gereifter (mindestens 20 Wochen) Schinkenspeck. Außergewöhnlich im Geschmack und unverkennbar im Aussehen

Herkunftsland Italien

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) ausschließlich aus Ländern der EU

Leitsatzkennziffer _____

Zolltarifnummer 02091019

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz

Lieferanten-Art.-Nr. 01200

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

Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Dextrose, Antioxidationsmittel E301; Konservierungsmittel E250. Mit Buchenholz geräuchert.

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

erstellt am: 08.12.2022	geprüft am: 08.12.2022	freigegeben am: 08.12.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	04

Produktdaten / Logistische Daten

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>68</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>ca. 2250g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>53</u>	Tara Stück in g	_____
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	_____
Kühlformel	<u>max. Lagertemperatur +21 °C</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>ca. 5,0 kg</u>
Darm / Hülle	_____	Tara Karton in g	<u>ca. 430g</u>
Kaliber in mm	_____	Abmessung Krt L/B/H mm	<u>120 x 400 x 300 mm</u>
Verpackung Einzelartikel	<u>vakuumverpackt</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>256788000000</u>	Krt/Satten je Lage	<u>8 Karton</u>
EAN-Code Karton	<u>98004387012002</u>	Lagen pro Palette	<u>15</u>
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Palettenfaktor/Kartons	<u>120 Karton</u>
		Palettenhöhe in mm	_____

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert kJ	<u>1239</u>
Brennwert kcal	<u>297</u>
Fett in g	<u>19,0</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>6,6</u>
Kohlenhydrate in g	<u>0,5</u>
Zucker in g	<u>0,5</u>
Eiweiß in g	<u>31,0</u>
Salz in g	<u>4,4</u>

Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.

Analysewerte - Chemisch

BEFFE absolut	_____
BEFFE in FE	_____
ph-Wert	<u>< 6</u>
Wassergehalt in g	_____
Fettgehalt in g	_____
Eiweißgehalt in g	_____
Trockenmasse in g	_____
NaCl/Kochsalz in g	_____

erstellt am: 08.12.2022	geprüft am: 08.12.2022	freigegeben am: 08.12.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	04



Produktspezifikation

3968

5.6-01-004-03968-FB

28.04.2025 22:44

Gültig ab 25.11.22

Seite 3 von 4

Analysewerte - Mikrobiologisch

"Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) (Stand Oktober 2018)

Aerobe mesophile Koloniezahl	_____
Enterobacteriaceae	_____
Escherichia coli	Richtwert: 1×10^1 KbE/g Warnwert: 1×10^2 KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken	Richtwert: 1×10^3 KbE/g Warnwert: 1×10^4 KbE/g
Milchsäurebakterien	_____
Hefen	_____
Salmonellen	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	Warnwert: 1×10^2 KbE/g
Sporen sulfitreduzierender Clostriden	_____

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	_____
Konsistenz	_____
Farbe	_____
Geruch	_____
Geschmack	_____

erstellt am: 08.12.2022	geprüft am: 08.12.2022	freigegeben am: 08.12.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	04

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		
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 SO ₂ angegeben		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: 08.12.2022	geprüft am: 08.12.2022	freigegeben am: 08.12.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	04