

Artikel-Nummer:	5072		
Verkehrsbezeichnung:	Schinkenspeck, geräuchert		
Produktbeschreibung:	Schweinehüfte, gepökelt und geräuchert, in Scheiben geschnitten, gefächert		
Aussehen:	rotbrauner Schinkenspeck, z. T. mit ca. 1 - 1,5 cm breitem Speckstreifen		
Art des Darms:	ohne	Kaliber:	32/199
Geruch / Geschmack:	typisch, rauchig, würzig		
Konsistenz:	schnittfest	Anzahl Scheiben:	40

Zutaten gemäß LMIV:

Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze, Zucker, Traubenzucker, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauch (Buchenholz).

Hinweis für Allergiker:

Kann Spuren von Schalenfrüchten (PISTAZIEN, WALNUSS), SELLERIE, SENF, EI enthalten.

Deklaration von Zusatzstoffen bei loser Ware (EHI):

Mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff.

Chemische Kriterien:

Fett:	16 % ± 3%		
BEFFE:	-	Wasser-Fleischeiweiß-Verhältnis:	-
BEFFE im FE:	-	Fett-Fleischeiweiß-Verhältnis:	-
Das Produkt entspricht dem Leitsatz-Nr.	2414		
der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches.			
Sonstige relevante Parameter:			

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert:	1.017 kJ / 244 kcal		
Fett:	16 g		
- davon gesättigte Fettsäuren:	6,8 g	Salz:	3,8 g
Kohlenhydrate:	1,0 g		
- davon Zucker	1,0 g		
Eiweiß:	24 g		

Angaben zu Allergenen nach EU-Einstufung:

Allergen:	lt. Rezeptur: enthalten = + nicht enthalten = -	
Glutenhaltiges Getreide	-	Schalenfrüchte -
Krebstiere	-	Sellerie -
Eier	-	Senf -
Fisch	-	Sesam -
Erdnüsse	-	Schwefeldioxid u. Sulfite über 10 mg/kg -
Soja	-	Lupine -
Milch	-	Weichtiere -

Eine ALBA-Allergenliste stellen wir auf Anfrage zusätzlich zur Verfügung.

Artikel-Nummer: **5072**

Schinkenspeck, geräuchert

Verkehrsbezeichnung:

Eignung für besondere Ernährungszwecke

halal (frei von Blut, Alkohol, Schwein und unerlaubten tierischen Bestandteilen): **nein**
 vegetarisch: **nein** vegan: **nein** kosher: **nein**

Mikrobiologische Angaben:

Prüfparameter	Prüfmethode	Grenzwert (bis Ende MHD)	
Gesamtkeimzahl	DIN 10161-1:1984-02	n.z.	KBE/ g
Enterobacteriaceae	§64LFGB L06.00-24	1,0 x 10e3	KBE/ g
E. coli	ISO 16649-2:2001	<10	KBE/ g
Koagulase positive Staph. aureus	DIN EN ISO 688-1	1,0 x 10e4	KBE/ g
Salmonellen	L00.00-20/EN ISO 6579	n. n. in 25 g	
Listeria monocytogenes	DIN EN ISO 11290-1,2	100	KBE/ g
anaerobe Milchsäurebakterien	DIN 10168:1991-09	n. z.	

Verpackung, Lagerung und logistische Daten:

Art der Verpackung:	Schale	unter Schutzatmosphäre verpackt	
Art des Verpackungsmaterials:	Kunststoff-Verbundfolie: Unterfolie und Oberfolie transparent und farblos		
RLZ bei Anlieferung:	35T	Lagerbedingungen: max. + 7 °C	
Netto-Inhalt Packung:	500 g	Packungs-EAN:	40 17453 05072 4
egalisiert:	ja	Gewichts-EAN bei nicht-egalisierter Ware	
Packungs-Tara:	20 g	Brutto-Gewicht Packung:	520 g
Packung-Maße (L x B x H) in cm: 20 x 17,4 x 3,2			
Karton-Inhalt:	6 Stück	E2-Kisten Inhalt:	20 Stück
Karton-Tara:	400 g	E2-Kisten Tara:	2.000 g
Netto-Gewicht Karton:	3,000 kg	Netto-Gewicht E2-Kiste:	10,000 kg
Brutto-Gewicht Karton:	3,520 kg	Brutto-Gewicht E2-Kiste:	12,400 kg
Kartonmaße (L x B x H) in cm:	35,3 x 23,3 x 12,4	E2-Kisten Maß (L x B x H) in cm: 60 x 40 x 20	
Standard-Karton-EAN (andere Ausstattung auf Wunsch möglich):	EAN 128 bestehend aus Packungs-EAN, Netto-Gewicht Karton (6 Stellen), MHD (6 Stellen) und Charge (6 Stellen) : (01) AAAAAAAAAAAAAAP (3103) GGGGGG (15) JJMMTT (10) CCCCCC		
Karton / Lage:	10 Karton	Kisten / Lage:	4
Karton / Palette:	60 Stück	Kisten / Palette:	20 E2-Kisten
Palettenhöhe:	94 cm	Palettenhöhe:	120 cm
Netto-Gewicht Palette	180,0 kg	Netto-Gewicht Palette:	200,0 kg
Brutto-Gewicht Palette	233,2 kg	Brutto-Gewicht Palette:	266,0 kg

Rechtliche Anforderungen und Erklärung zu GMO:

Das Produkt und seine Verpackung entsprechen den Anforderungen des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts in der jeweils gültigen Fassung. Die Herstellung erfolgt auf Basis einer HACCP-Gefahrenanalyse.

Das Produkt sowie dessen Zutaten wurden nicht bestrahlt und es besteht keine Kennzeichnungspflicht nach VO (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und VO (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen in den derzeit gültigen Fassungen. Das Produkt besteht nicht aus GVO, enthält keine GVO bzw. ist auch nicht ganz oder teilweise aus einem GVO hergestellt.

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei Naturprodukten können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass die Produktmerkmale gewahrt bleiben.

Die verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den gültigen Verordnungen für Lebensmittel- Bedarfsgegenstände (im Allgemeinen VO (EU) Nr. 1935/ 2004 und der Bedarfsgegenstände VO).