

31.01.1916

| Art.Nr. | Produkt | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|--------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------|--------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|-------|---|--|
| 2220034 | Schinkenknacker SD 10x100g | | | | | | | | | | | | | |
| Veterinär-Kontrollnummer | DE EV 858 EG | | | | | | | | | | | | | |
| Produktionsland | Hergestellt /verarbeitet/ verpackt in: Deutschland, Land Brandenburg | | | | | | | | | | | | | |
| Produktbeschreibung | Grobkörnig bis 8 mm, umgerötet, im Schweinedarm | | | | | | | | | | | | | |
| Verwendungszweck | zum Verzehr | | | | | | | | | | | | | |
| Zubereitung/Verzehrhinweis | verzehrfertig | | | | | | | | | | | | | |
| Leitsatz | 2.211.17 | | | | | | | | | | | | | |
| Zutaten gemäß LMKV in absteigender Reihennfolge | | | | | | | | | | | | | | |
| Zutaten:Schweinefleisch 65%, Speck 28%, Rindfleisch 3%, jodiertes Natrippökelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Stabilisator: Diphosphat, gekörnte Brühe (Würze, Salz, pflanzliches Fett (Rapsöl)), tierisches Eiweiß (Schwein), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Gewürzextrakte, Buchenrauch, Schweinedarm, kann Spuren von Sellerie, Senf, Soja, Pistazien enthalten | | | | | | | | | | | | | | |
| Allergene gemäß Anlage 3 LMKV und EU-Richtlinie 2007/68/EG | | | | | | | | | | Enthalten in Rezeptur | mögliche Spuren | | | |
| 1. Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse | | | | | | | | | | nein | nein | | | |
| 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. | | | | | | | | | | nein | nein | | | |
| 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse. | | | | | | | | | | nein | nein | | | |
| 4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | | | | | | | | | | nein | nein | | | |
| 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse. | | | | | | | | | | nein | nein | | | |
| 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | | | | | | | | | nein | ja | | | |
| 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | | | | | | | | | | nein | nein | | | |
| 8. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse | | | | | | | | | | nein | ja | | | |
| 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse. | | | | | | | | | | nein | ja | | | |
| 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse. | | | | | | | | | | nein | ja | | | |
| 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse. | | | | | | | | | | nein | nein | | | |
| 12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ . | | | | | | | | | | nein | nein | | | |
| 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse. | | | | | | | | | | nein | nein | | | |
| 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | | | | | | | | | | nein | nein | | | |
| Zusätzliche Verpackungsangaben: Ohne: Gluten, Laktose, Farbstoffe und Geschmacksverstärker | | | | | | | | | | | | | | |
| Allgemeine Produkt- und Verpackungsinformationen | | | | | | | | | | | | | | |
| Verpackung (Kunststoffolie, Karton etc) | Brutto-gewicht Primärverpack. | Netto-gewicht Primärverpack. | Egalisiert ja/nein | E2-Kiste Sekundärverpackung | MHD | Lager/Transporttemperatur | Darm-art | Schutzatmos/Vakuum | lose Verpackung | Anzahl/Primärverpack. | TK | | | |
| Kunststoff-folie | 1010g | 1000g | ja/nein | x | 34T | 2-7°C | Schweinedarm | Schutzatm. | x | 10 | nein | | | |
| Nährwerte, durchschnittlich in 100g | | | | | | | | | | | | | | |
| Brennwert | | 1294 | kJ | | Eiweiß | | 18,74 | g | | Salz | | 2,8 | g | |
| | | 312 | kcal | | Kohlenhydrate | | 1,94 | g | | Zucker | | 0,21 | g | |
| | | | | | Fett | | 25,68 | g | | Gesätt. Fettsäuren | | 10,52 | g | |
| Mikrobiologische Angaben (Untersuchungen laut § 64 des LFGB oder anderen anerkannten Methoden) | | | | | | | | | | | | | | |
| Prüfparameter | | Richtwert (KbE/g) | | | Warnwert (KbE/g) | | | Prüfmethode | | | | | | |
| Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl | | 5x10 ⁴ | | | - | | | L00.00-88 | | | | | | |
| Enterobakterien | | 1x10 ² | | | 1x10 ³ | | | L06.00-24 | | | | | | |
| Listeria monocytogenes | | - | | | 1x10 ² | | | L00.00-22 | | | | | | |
| Salmonellen | | - | | | nicht nachweisbar in 25 g | | | L00.00-20 | | | | | | |
| Sensorik | | | | | | | | | | | | | | |
| Aussehen | | außen: rot bis dunkel braun | | | | | | | | | | | | |
| Geruch: | | kräftig würzig und aromatisch nach Kümmel | | | | | | | | | | | | |
| Geschmack: | | kräftig würzig und aromatisch nach Kümmel | | | | | | | | | | | | |
| Textur: | | elastisch | | | | | | | | | | | | |
| Rechtliche Anforderungen | | | | | | | | | | | | | | |
| Das Produkt und seine Verpackung entsprechen den Anforderungen des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts in der jeweils gültigen Fassung und werden unter Anwendung eines HACCP- Konzeptes und der IFS Anforderungen hergestellt. | | | | | | | | | | | | | | |
| GVO: Dieses Produkt oder ein Teil davon ist nicht gentechnisch verändert und muss nicht gemäß EG VO 1829/2003 und 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel deklariert werden. | | | | | | | | | | | | | | |
| Rückverfolgbarkeit nach EU Verordnung 178/2002 | | | | | | | | | | | | | | |
| Die produktspezifischen Angaben beziehen sich auf eine Beschreibung unseres Erzeugnisses. Da es sich um Naturprodukte handelt, sind Schwankungen in der Zusammensetzung nicht ausgeschlossen. | | | | | | | | | | | | | | |
| Version: 1.5 | | Erstellt | | | | | | | | | | | | |
| freigegeben | | Gedruckt am : 19.11.2014 | | | | | | | | | | | | |

Dieser Computerausdruck ist auch ohne Unterschrift und Stempel gültig.