

Produktbeschreibung			
Produktbezeichnung	Bauernschinken		
Artikel-Nummer	15008		
<input type="checkbox"/> SB-Artikel	<input checked="" type="checkbox"/> Bedienungsware		
RLZ bei Anlieferung	24 Tage		
Stückgewicht	ca. 2,0 kg	<input type="checkbox"/> Egalisiert	
Darm/Hülle	Keine Hülle		
Kaliber/Maße			
Produkt-Auslobung		Bauernschinken	
Produktverpackung			
Verpackungsart	<input type="checkbox"/> lose		
<input checked="" type="checkbox"/> Vacuum	<input type="checkbox"/> Schutzatmosphäre		
Tara der Verpackung	ca. 10 g		
Stück je Packung	1 Stück		
Packungsgewicht	ca. 2,0 kg		
Transportverpackung	In EII – Kisten		
Anzahl der Packungen je Transportpackungen	8 Stück		
Kennzeichnung der Transportpackungen	Auf Kundenwunsch mit Etikett		
Kennzeichnungselemente Einzelpackung			
<input checked="" type="checkbox"/> Etikett	<input type="checkbox"/> Bedruckte Packung		
EU-Zulassungsnummer:	BY 10303		
Zutaten	Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Zucker, Dextrose, Gewürzextrakte, Würze, Buchenrauch, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, Verdickungsmittel: E407, Stabilisator: E331. Nährwerte pro 100 g: Brennwert:846 kJ/202 kcal Fett: 13,8 g/davon gesättigte Fettsäuren:5,5 g Kohlenhydrate:1,8 g/davon Zucker:1,6 g Eiweiß:17,5 g Salz:3,0 g		
Zubereitungshinweis	Zum Kaltverzehr geeignet		
Hinweise			
MHD	24 Tage		
Lagerbedingungen	Von + 2 bis + 7 ° C		
Chargen-Nummer	Siehe Packungsprägung, Charge: XXXXXXXXX		
Sensorische Eigenschaften			
Äusseres	Dunkelbraun bis schwarz, geräuchert		
Schnittbild	Hellrosa, gepökelte Schweineunterschale, gekocht, mit Speckrand und schwarzem Räucherrand		
Konsistenz	weich, elastisch		
Geruch	Frisch, aromatisch, geräuchert		
Geschmack	Frisch, aromatisch, geräuchert		
Leitsatzziffer		2.341.1	
Mikrobiologische Eigenschaften			
Aerobe Gesamtkeimzahl / g	Max. 50000		
Enterobacteriaceae / g	Max. 1000		
Koagulase-pos. Staphylokokken / g	Max. 100		
Salmonellen / 25g	Nicht nachweisbar		
Listeria monocytogenes / 25g	Nicht nachweisbar		
Hefen / g	Max 10000		
	Erstellung	Prüfung	Freigabe
Name	Galewski	Palmberger	Palmberger
Datum	17.02.17	17.02.17	17.02.17
Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!			

Schimmelpilze / g

Max. 1000

Angaben zu Allergenen Allergen (nach LMKV Anlage 3)	In Rezeptur enthalten		Möglicherweise als Spur enthalten	
	Ja	nein	Ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse *		X		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X		X
Schalenfrüchte* und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Sesamseeden und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/l oder >10 mg/kg als SO ₂ *		X		X
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X

* d.h.: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse

Angaben zu GVO

Die Produkte sind nach VO EG 1829/2003 und 1830/2003 nicht GVO kennzeichnungspflichtig

Lebensmittelrechtliche Angaben

Die Produkte werden mit der erforderlichen Sorgfalt hergestellt und entsprechen den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der BRD und der EU.

Produktabbildung



	Erstellung	Prüfung	Freigabe
Name	Galewski	Palmberger	Palmberger
Datum	17.02.17	17.02.17	17.02.17
Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!			