



Produktspezifikation

Product specification

Datum: 13.08.2020

1. Angaben zum Hersteller: Manufactuerer information:

Hersteller: <i>Manufacturer:</i>	Fleischwaren Munzert GmbH	Aktuell keine Produktabbildung verfügbar. <i>Currently no product image available.</i>
Adresse: <i>Address:</i>	Rudolf-Strunz-Str. 2, D-95111 Rehau	
Telefon: <i>Phone:</i>	+49 9283 89 84 0	
GLN (Global Location Number):	4250127400009	
Genusstauglichkeitskennzeichen <i>Health mark:</i>	DE BY 40394 EG	

2. Allgemeine Angaben zum Produkt: General product information:

Artikelbezeichnung: <i>Article name:</i>	Bierschinken, geschnitten 500g
Artikelnummer: <i>Article number:</i>	201131
Nettogewicht: <i>Netto weight:</i>	500g
Lagerbedingung: <i>Storage conditions:</i>	kühlpflichtig, unter +7°C
MHD ab Anlieferung: <i>Best before date at delivery:</i>	21 Tage
Art der Hülle, Kaliber: <i>Type of Casing, Calibre:</i>	Kal 100
GTIN (Global Trade Item Number):	4250127400290

3. Zutatenverzeichnis – List of ingredients:

Zutaten: Schweinefleisch (84%), Speck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürz, Würze, Stabilisator: Diphosphate, Triphosphate; Dextrose, Säureregulator: Natriumacetate; Glukosesirup, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Gewürzextrakte, natürliche Aromen, Maltodextrine, Farbstoff: Echtes Karmin; Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

4. Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g: Average nutritional values per 100g:

Energie: 614kJ/147kcal	Quelle der Nährwertangaben: Source of nutritional values:	Analysiert
Fett: 9,2 g davon gesättigte Fettsäuren: 3,6 g		
Kohlenhydrate: 0,7 g davon Zucker: <0,5 g		
Eiweiß: 15,0 g		
Salz: 2,3 g		

5. Angaben zu Allergenen gem. Anlage 2 VO (EG) 1169/2011 LMIV: Allergen declaration according to annex II regulation (EU) No 1169/2011:

Allergen	Vorhanden Usage	Allergen	Vorhanden Usage
Glutenhaltiges Getreide: <i>Cereals containing Gluten:</i>	N	Schalenfrüchte: <i>Nuts (almonds, hazelnuts etc.)</i>	N

Krebstiere: <i>Crustaceans:</i>	N	Sellerie: <i>Celery:</i>	N
Eier: <i>Eggs:</i>	O	Senf: <i>Mustard:</i>	O
Fische: <i>Fish:</i>	N	Sesamsamen: <i>Sesame Seeds:</i>	N
Erdnüsse: <i>Peanuts:</i>	N	Schwefeldioxid/Sulphite: <i>Sulphur dioxide/sulphites:</i>	N
Sojabohnen: <i>Soybeans:</i>	N	Lupine: <i>Lupin:</i>	N
Milch- und Milcherzeugnisse: <i>Milk and dairy products:</i>	O	Weichtiere: <i>Molluscs:</i>	N

LEGENDE: J = JA, wird im Produkt verwendet, N = NEIN wird nicht im Produkt verwendet, O = kommt in Produktion vor
 LEGEND: J = YES, used in product, N = NO, not used in product, O = used in production facility

Verwendung von jodiertem Speisesalz: <i>Usage of iodized salt:</i>	Nein
Zusatz: Herkunft von Lab bei Produkten mit Käse: <i>Additional: If cheese is used, origin of rennet:</i>	-
Spurensatz: <i>Allergen traces remark:</i>	Kann Spuren von Ei, Milch und Senf enthalten.

**6. Mikrobiologische Richt und Warnwerte nach DGHM:
 Microbiological guiding and warning values according to the German Association for
 Hygiene and Microbiology:**

Unsere Produkte entsprechen den aktuell gültigen DGHM Warn und Richtwerten!

Our products comply with the currently valid DGHM Warnings and Guidelines!

7. Logistische Daten – Logistical data:

	Verpackungsart <i>Packaging type</i>	Anzahl/Einheit <i>Amount/Unit</i>	Nettogewicht <i>Net. weight</i>	Tara <i>Tare</i>	Bruttogewicht <i>Gross weight</i>
Verkaufseinheit: <i>Base level:</i>	Hartbox, atmosphärisch	1 Packung	500 g	15 g	515 g
Dimension:	220 x 150 x 50 mm				
Sekundäreinheit: <i>Case level:</i>	M-Karton	6 Pk/M-Karton	3000 g	220g	3310 g
Dimension:	380 x 235 x 203 mm				
Tertiäreinheit: <i>Pallet level:</i>	Euro Holz-Palette	50 M/Pal (10 M/Lage)	150 kg	25 kg	185,5 kg
Dimension:	1200 x 800 x 144 mm				

8. Sonstige Hinweise – Other notes:

MHD-Hinweis: <i>Remark BBD:</i>	Bei unsachgemäßer Lagerung oder Unterbrechung der Kühlkette erlischt die Zusage der Mindesthaltbarkeit.
Amtliche Probenahme: <i>Official sampling:</i>	Bei einer amtlichen Probenziehung muss eine Gegenprobe angefertigt werden. Diese ist mit dem Entnahmeprotokoll umgehend gekühlt an uns zurück zu liefern.

Die in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt worden. Wir bestätigen insbesondere, dass dieses Produkt rezepturbedingt keine der oben mit „Nein“ genannten Allergenen Stoffe enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich allerdings trotz größter Sorgfalt auch seitens unserer Vorlieferanten nicht ausschließen. Die Spezifikation soll eine Information über unsere Produkte darstellen und basiert auf wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohlieferanten.

Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.

Bitte überprüfen Sie die Spezifikation nach Ihrem nationalen Recht und bestätigen Sie diese innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt. Bleibt eine Bestätigung in diesem Zeitraum aus, sehen wir dies als Bestätigung.

Verantwortlich für den Inhalt dieser Spezifikation: <i>Responsible for the content of this specification:</i>	GREGOR GÖLDNER
--	-----------------------

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. *This document was issued electronically and is therefore valid without signature.*