



Artikel - Nr.: **78619 - Milchunion**
Artikel - Bezeichnung: **Frühstücksspeck geschnitten**
Produktbeschreibung: Hinterschinken vom Schwein, mild gesalzen, zart gereift
Aussehen: Spitzenqualität, naturbelassen ohne Schwarte,
Geruch , Geschmack: leichte Tannenrauchnote, würzig, aromatischer Geschmack
Konsistenz: fest



Zutaten gemäß LMIV:

Schweinehinterschinken, Salz, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumnitrat,
Tannenholzrauch
100 g Schinkenspeck wird aus 150 g frischem Fleisch hergestellt

Chemische und mikrobiologische Angaben:

Chemische Werte	Richtwert	Istwert	Mikrobiologische Werte	Richtwert	Warnwert
pH-Wert	> 5,2	5,4	Gesamtkeimzahl	n.z.	---
BEFFE		25 %	Enterobacteriaceae	100	1.000
BEFFE im FE chemisch		95,7 %	E-Coli	10	100
Fettgehalt	< 20 %	15 %	Milchsäurebakterien	n.z.	---
Fremdwasser	0	0	Hefen	n.z.	---
Kochsalz	< 6 %	5,5 %	Koagulase pos.Staphylokokken	1000	1x10 ⁴
			Sporen sulfitred. Clostridien	n.z	---
			Listeria monocytog. in 1g	---	100
			Salmonellen in 25g	---	n. n.

Das Produkt entspricht dem **Leitsatz-Nr.: 2.411.4** der Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

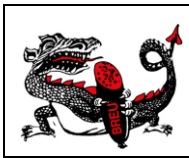
Energiewert	1014 kJ / 243 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	26 g
Salz	5,5 g

Mindesthaltbarkeit / Restlaufzeit

42 Tage / 35 Tage

Lager- und Transportbedingungen

Unter + 7° C



Zubereitung und Verzehr

Das Produkt ist verzehrfertig und kann kalt gegessen werden.

Kennzeichnung:

Aufdruck des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) und einer LOT – Codierung zur Rückverfolgbarkeit

Angaben zu Allergenen nach EU-Einstufung:

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

Die Produktion erfolgt ohne allergenhaltige Zutaten. Eine 100 % ige Allergenfreiheit kann jedoch aufgrund von eventuellen Kreuzkontaminationen nicht garantiert werden.

GVO – Erklärung und weitere Angaben:

Wir bestätigen, dass das Produkt aus nicht gentechnisch veränderten Organismen gewonnen wird und keine Kennzeichnungsverpflichtung im Sinne der VO(EG) Nr. 1829/2003 besteht.

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 erstellt.

Eine Behandlung mit ionisierenden Strahlen wird nicht vorgenommen.

Die Ausführungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Bei Naturprodukten können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs dies durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren.

Wir sind ein nach International Food Standard (IFS) zertifiziertes Unternehmen.



Breu GmbH Fleisch- und Wurstwaren
PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 3 von 3

SP-G-78619 / 21.05.2019

Verpackung und logistische Daten

Primärverpackung:

Art der Verpackung/-verfahren :	Hartschale / Unter Schutzatmosphäre verpackt		
Art des Verpackungsmaterials:	PA, EVOH, PE Folie		
Packungsinhalt:		Netto-Inhalt Packung in g:	500
Packungsmaß (L x B x H) in cm:	18 x 13 x 5,5	Packungs-Tara in g:	
Packungs-EAN:	4026527786193	Bruttogewicht Packung in g:	

Gebinde/Umverpackung:

Art der Verpackung:	Karton		
Art des Verpackungsmaterials:			
Kartoninhalt Stk.:	16 Pack	Kisteninhalt Stk.:	
Kartonmaß (L x B x H) in cm:	37 x 27 x 29	E2 Kistenmaß (L x B x H) in cm:	
Karton – EAN:	4026527786193	E2 Kisten – EAN:	
Nettogewicht Karton kg:	8,000	Nettogewicht E2 Kiste kg :	
Tara Karton kg:	0,415	Tara E2 Kiste kg:	2
Bruttogewicht Karton kg:		Bruttogewicht E2 Kiste kg:	

Paletteninformationen:

Karton / Lage:	9	Kisten / Lage:	
Lagen Karton / Palette:	6	Lagen / Palette:	
Karton / Palette:	54	Kisten / Palette:	
Palettenhöhe (incl. Palette) cm:	188,5	Palettenhöhe (incl. Palette) in cm:	
Netto-Gewicht Palette kg:	454,41	Netto-Gewicht Palette kg:	
Brutto-Gewicht Palette kg:	476,91	Brutto-Gewicht Palette kg:	