



Produktspezifikation

20.01.2016

Erstellt: GS
Geprüft: SG
Freigegeben: RE

Revisionsstand: 5
Revisionsdatum: 20.11.2014

Munzert GmbH
Rudolf-Strunz-Str. 2
95111 Rehau
Tel: +49 9283/89 84-0

Veterinär-Kontroll-Nr.: DE BY 40394 EG

GLN-Nr.: 4250127400009

Art.-Nr.: 260226

Artikelangaben

Krustenschinken ca.1800 g

Zutaten: Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Glukosesirup, Stabilisatoren: Diphosphate, Triphosphate; Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Ascorbinsäure; Aromen, Gewürzextrakte, Säureregulatoren: Kaliumlactat, Natriumcitrate; Gemüseextrakte, Gemüsepulver, Maltodextrine, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

Art.-Nr. Kunde: 73290

Verpackungsart: Vacuum

Darmart / Kaliber: -

Lagerbedingung: ohne Unterbrechung der Kühlkette, unter 7°C

Mindesthaltbarkeit: 28 Tage

GTIN: 4250127440142

Hinweis: Bei unsachgemäßer Lagerung oder Unterbrechung der Kühlkette erlischt die Zusage der Mindesthaltbarkeit.

Besonderes: Bei jeder Probenziehung muss eine Gegenprobe angefertigt werden. Dies ist mit dem Entnahmeprotokoll umgehend und gekühlt an uns zurück zu liefern

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Energie: 603kJ/145kcal
Fett: 9,0 g
davon gesättigte
Fettsäuren: 2,4 g
Kohlenhydrate: 0,9 g
davon Zucker: <0,5 g
Eiweiß: 15,0 g
Salz: 2,6 g

Angaben zu Allergenen gem. Anlage 2 LMIV

Enthaltene Allergene:

(nach LMIV, Anlage 2)

Gluten	Nein	Krebstiere	Nein
Ei	Nein	Fisch	Nein
Nuss	Nein	Soja	Nein
Milch, Laktose	Nein	Senf	Nein
Sellerie	Nein	SO ₂ /Sulfite	Nein
Sesam	Nein	Weichtiere	Nein
Lupine	Nein		

Zusatzangaben bei Käse:

Mikrobielles Lab	Nein
Tierisches Lab	Nein

Jodsatz verwendet	Nein
-------------------	------

Kann Spuren von Ei, Milch, Senf enthalten

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.