

Produktbeschreibung			
Produktbezeichnung	Lachsschinken geschnitten		
Artikel-Nummer			
<input checked="" type="checkbox"/> SB-Artikel	<input type="checkbox"/> Bedienungsware		
RLZ bei Anlieferung	18 Tage		
Stückgewicht	500 g / 300 g / 150 g / 100 g <input checked="" type="checkbox"/> Egalisiert		
Darm/Hülle			
Kaliber/Maße			
Produkt-Auslobung	Lachsschinken geschnitten		
Produktverpackung			
Verpackungsart	<input type="checkbox"/> lose		
<input type="checkbox"/> Vacuum	<input checked="" type="checkbox"/> Schutzatmosphäre		
Tara der Verpackung	ca. 10 g		
Stück je Packung			
Packungsgewicht	500 g / 300 g / 150 g / 100 g		
Transportverpackung	In Eil – Kisten		
Anzahl der Packungen je Transportpackungen			
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, Speisesalz, Dextrose, Gewürzextrakte, Saccharose, Rum, Starterkulturen, Buchenrauch, Konservierungsstoff: E250, E252, Antioxidationsmittel: E301. Zur Herstellung von 100g Lachsschinken roh geräuchert wurden 127g Schweinefleisch verwendet. Nährwerte pro 100 g: Brennwert:685 kJ/164 kcal Fett: 6,3 g/davon gesättigte Fettsäuren:2,5 g Kohlenhydrate:1,3 g/davon Zucker:1,3 g Eiweiß:25,3 g Salz:5,6 g		
Zubereitungshinweis	Zum Kaltverzehr geeignet		
Hinweise			
MHD	18 Tage		
Lagerbedingungen	Von + 2 bis + 7 ° C		
Chargen-Nummer	Siehe Packungsprägung, Charge: XXXXXXXXX		
Sensorische Eigenschaften			
Äusseres	Durchsichtige Schale und Folie abgepackt		
Schnittbild	Hellrosa bis rotes, durchgepökelttes Fleisch		
Konsistenz	Fest, elastisch		
Geruch	Frisch, aromatisch, geräuchert		
Geschmack	Abgerundet, frisch, aromatisch, geräuchert		
Leitsatzziffer	2.419.1		
Mikrobiologische Eigenschaften			
Aerobe Gesamtkeimzahl / g	10000000		
Enterobacteriaceae / g	1000		
Koagulase-pos. Staphylokokken / g	100		
Salmonellen / 25g	Nicht nachweisbar		
Listeria monocytogenes / 25g	Nicht nachweisbar		
Hefen / g	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!			

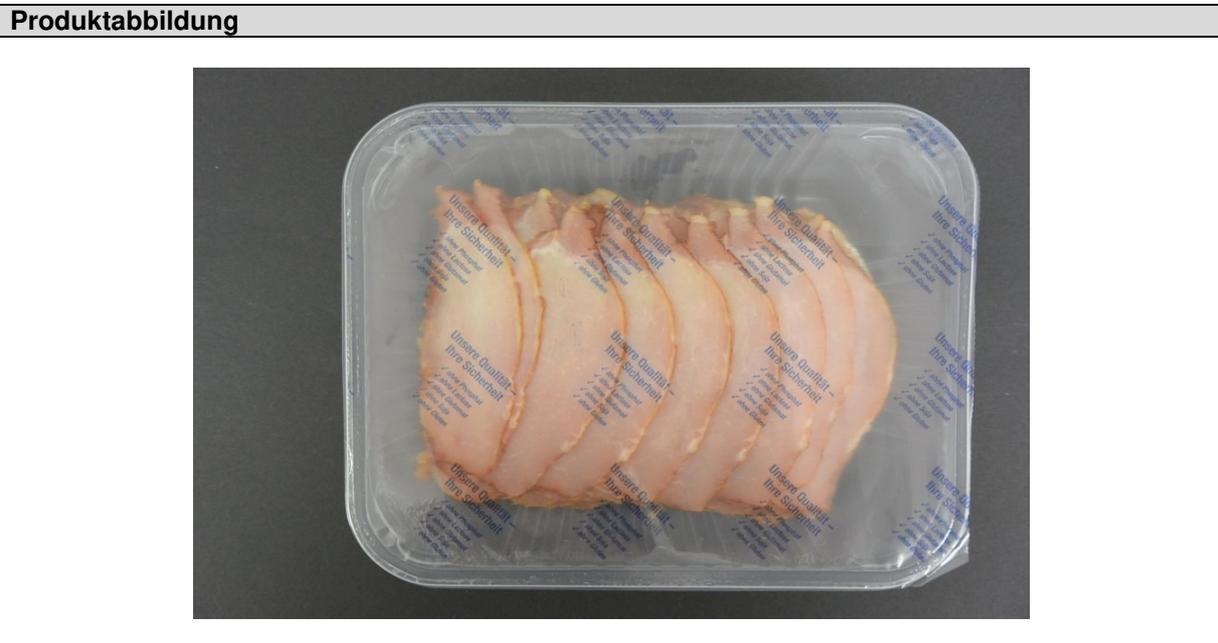
Schimmelpilze / g	1000
-------------------	------

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
Sesam Samen 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.



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