



# Produktspezifikation

## Product specification

Datum: 01.02.2019

FB 04 Kapitel 2.6

### 1. Angaben zum Hersteller: *Manufacturer information:*

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

### 2. Allgemeine Angaben zum Produkt: *General product information:*

<b>Artikelbezeichnung:</b> <i>Article name:</i>	Lyoner Kal.45, ganze Stangen 850g
<b>Artikelnummer:</b> <i>Article number:</i>	202340
<b>GTIN (Global Trade Item Number):</b>	4003903088652
<b>Nettogewicht:</b> <i>Netto weight:</i>	850 g, Egalisiert
<b>Lagerbedingung:</b> <i>Storage conditions:</i>	Kühlpflichtig, Unter +7°C
<b>MHD ab Anlieferung:</b> <i>Best before date at delivery:</i>	28 Tage
<b>Art der Hülle, Kaliber:</b> <i>Type of Casing, Calibre:</i>	Kunstdarm Kal. 45

### 3. Zutatenverzeichnis – *List of ingredients:*

Schweinefleisch (77%), Speck, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Würze, Stabilisator: Diphosphate; Säureregulator: Natriumacetate; Dextrose, Glukosesirup, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Gewürzextrakte, Natürliches Aroma, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

#### 4. Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g:

##### Average nutritional values per 100g:

Energie: 1095kJ/265kcal Fett: 24,0 g davon gesättigte Fettsäuren: 9,4 g Kohlenhydrate: 0,9 g davon Zucker: 0,7 g Eiweiß: 12,0 g Salz: 2,3 g	Quelle der Nährwertangaben:	Analysiert
	Source of nutritional values:	

#### 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:

*Usage of iodized salt:*

Ja

Zusatz: Herkunft von Lab bei Produkten mit Käse:

*Additional: If cheese is used, origin of rennet:*

Spurensatz:

*Allergen traces remark:*

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 :

Keimart Germ species	Richtwert (KbE/g) Guiding values (Cfu/g)	Warnwert (KbE/g) Warning values (Cfu/g)
Aerobe mesophile Keimzahl Aerobic mesophilic germs	5x10 <sup>4</sup>	---
Enterobacteriaceae	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Escherichia Coli	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
Milchsäurebakterien Lactic acid bacteria	5x10 <sup>4</sup>	---
Hefen – Yeast	---	---
Koagulase-positive Staphylokokken Coagulase-positive staphylococci	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
Sporen sulfitreduzierender Clostridien Spores of sulfite reducing clostridia	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Salmonella	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1x10 <sup>2</sup>

<b>7. Logistische Daten – Logistical data:</b>					
	<b>Verpackungsart Packaging type</b>	<b>Anzahl/Einheit Amount/Unit</b>	<b>Nettogewicht Net. weight</b>	<b>Tara Tare</b>	<b>Bruttogewicht Gross weight</b>
<b>Verkaufseinheit: Base level:</b>	Weichfolie, atmosphärisch	1 Stk/Pk	850 g	8 g	858 g
<b>Dimension:</b>					
<b>Sekundäreinheit: Case level:</b>	E2-Kiste (rot)	14 Pk/E2	11900 g	2000 g	14012 g
<b>Dimension:</b>	600 x 400 x 200 x mm				
<b>Tertiäreinheit: Pallet level:</b>	EU-Palette (Holz)	40 E2/Pal (4 E2/Lage)	476,0 kg	25 kg	585,5 kg
<b>Dimension:</b>	1200 x 800 x 144 x mm				
<b>8. Sonstige Hinweise – Other notes:</b>					
<b>MHD-Hinweis: Remark BBD:</b>	Bei unsachgemäßer Lagerung oder Unterbrechung der Kühlkette erlischt die Zusage der Mindesthaltbarkeit.				
<b>Amtliche Probenahme: Official sampling:</b>	Bei einer amtlichen Probenziehung muss eine Gegenprobe angefertigt werden. Diese ist mit dem Entnahmeprotokoll umgehend gekühlt an uns zurück zu liefern.				
<p>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.</p> <p>Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.</p> <p><b>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.</b></p>					
<b>Verantwortlich für den Inhalt dieser Spezifikation: Responsible for the content of this specification:</b>			<b>GÖLDNER GREGOR</b>		
Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. <i>This document was issued electronically and is therefore valid without signature.</i>					
<b>Datum</b>	<b>Erstellt</b>	<b>Geprüft</b>	<b>Freigegeben</b>	<b>Entwertet</b>	<b>Revisionsstand</b>
18.12.2018	Göldner	Schneider	Munzert		8