

Produktbeschreibung	
Produktbezeichnung	Pusztabierschinken
Artikel-Nummer	11002
<input type="checkbox"/> SB-Artikel	<input checked="" type="checkbox"/> Bedienungsware
RLZ bei Anlieferung	20 Tage
Stückgewicht	ca. 2,8 kg <input type="checkbox"/> Egalisiert
Darm/Hülle	Kunst darm
Kaliber/Maße	90
Produkt-Auslobung	Pusztabierschinken
Produktverpackung	
Verpackungsart	<input checked="" type="checkbox"/> lose
<input type="checkbox"/> Vacuum	<input type="checkbox"/> Schutzatmosphäre
Tara der Verpackung	ca. 10 g
Stück je Packung	1 Stück
Packungsgewicht	ca. 2,8 kg
Transportverpackung	In EII – Kisten
Anzahl der Packungen je Transportpackungen	6 Stück
Kennzeichnung der Transportpackungen	Auf Kundenwunsch mit Etikett
Kennzeichnungselemente Einzelpackung	
<input checked="" type="checkbox"/> Etikett	<input type="checkbox"/> Bedruckte Packung
EU-Zulassungsnummer:	BY 10303
Zutaten	71% Schweinefleisch, Trinkwasser, 9% Paprika, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte, Würze, Maltodextrin, Aroma, Invertzucker, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E300, E330, E301, Verdickungsmittel: E407, Stabilisator: E262, E331. Nährwerte pro 100 g: Brennwert:789 kJ/188 kcal Fett: 14,9 g/davon gesättigte Fettsäuren:5,9 g Kohlenhydrate:1,3 g/davon Zucker:1,2 g Eiweiß:12,0 g Salz:2,1 g
Zubereitungshinweis	Zum Kaltverzehr geeignet
Hinweise	
MHD	20 Tage
Lagerbedingungen	Von + 2 bis + 7 ° C
Chargen-Nummer	Siehe Packungsprägung, Charge: XXXXXXXXX
Sensorische Eigenschaften	
Äusseres	roter Kunststoffdarm
Schnittbild	Feines hellrosa Fleischbrät mit geschnittener, gepökelter Magerfleischeinlage und Paprika
Konsistenz	Fest, elastisch
Geruch	Frisch, aromatisch
Geschmack	Abgerundet, frisch, aromatisch
Leitsatzziffer	2.224.1

Mikrobiologische Eigenschaften	
Aerobe Gesamtkeimzahl / g	Max. 50000
Enterobacteriaceae / g	Max. 1000
Koagulase-pos. Staphylokokken / g	Max. 100
Salmonellen / 25g	Nicht nachweisbar

	Erstellung	Prüfung	Freigabe
Name	Galewski	Palmberger	Palmberger
Datum	17.02.17	17.02.17	17.02.17

Listeria monocytogenes / 25g	Nicht nachweisbar
Hefen / g	Max 10000
Schimmelpilze / g	Max. 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
Sesamsamen 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.

Produktabbildung



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