



Artikel - Nr.: **78888**  
Artikel -Bezeichnung: **Bauernsalami weiß**  
Produktbeschreibung: Salami mittelgrob zerkleinert, mittlere Qualität  
Aussehen: attraktive Farbe durch Umrötung  
Art des Darms: Kaliber 80 mm, weiß  
Abbindung rot  
Geruch, Geschmack: Pikante Würzung  
Konsistenz: fest



**Zutaten gemäß LMIV:**

Schweinefleisch, Speck, Salz, Dextrose, Gewürze, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Farbstoff: E 120, Gewürzextrakte, Rauch

100 g Salami werden aus 118 g frischem Fleisch hergestellt

**Chemische und mikrobiologische Angaben:**

Chemische Werte	Richtwert	Istwert	Mikrobiologische Werte	Richtwert	Warnwert
pH-Wert	> 5,0	5,1	Gesamtkeimzahl	n.z.	---
BEFFE	> 13 %	16,5 %	Enterobacteriaceae	100	1.000
BEFFE im FE chemisch	> 80 %	87 %	E-Coli	10	100
Fettgehalt	< 35 %	34 %	Milchsäurebakterien	n.z.	---
Fremdwasser	0	0	Hefen	n.z.	---
Kochsalz	< 4 %	3,5 %	Koagulase pos.Staphylokokken	1000	1x10 <sup>4</sup>
			Sporen sulfitred. Clostridien	n.z.	---
			Listeria monocytog. in 1g	---	100
			Salmonellen in 25g	---	n. n.

Das Produkt entspricht dem **Leitsatz-Nr.: 2.211.05** der Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches

**Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:**

Energiewert	1615 kJ / 390 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	20 g
Salz	3,5 g

**Mindesthaltbarkeit / Restlaufzeit**

60 Tage / 42 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:

lt. 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.



### Verpackung und logistische Daten

#### Primärverpackung:

Art der Verpackung/-verfahren :	Vakuum		
Art des Verpackungsmaterials:			
Packungsinhalt:		Netto-Inhalt Packung in g:	ca. 2000
Packungsmaß (L x B x H) in cm:		Packungs-Tara in g:	
Packungs-EAN:		Bruttogewicht Packung in g:	

#### Gebinde/Umverpackung:

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

#### Paletteninformationen:

Karton / Lage:	5	Kisten / Lage:	
Lagen Karton / Palette:	8	Lagen / Palette:	
Karton / Palette:	max. 40	Kisten / Palette:	
Palettenhöhe (incl. Palette) cm:	246,5	Palettenhöhe (incl. Palette) in cm:	
Netto-Gewicht Palette kg:	640,0	Netto-Gewicht Palette kg:	
Brutto-Gewicht Palette kg:		Brutto-Gewicht Palette kg:	