

Artikel Nr.	1006	Warengruppe	Kochpökelwaren
Artikelbezeichnung	Meisterkochschinken ger.	Leitsatz	2.321

Produktdaten

Gewicht per Einheit	2300 gr.	Kartonmaße LxBxH	430x300x160
Kaliber/Abmessung	165 Oval	Karton pro Lage	6
Darm		Lagen pro Palette	6
Qualitätsstufe	1 (Spitzenqualität)	Karton pro Palette	36
Restlaufzeit	28 Tage	Stück pro E-2 Kiste	6
MHD	35 Tage	Gewicht pro E-2 Kiste	16
Temperatur	Bis +7 Grad	Stück pro Karton	3
Art der Verpackung	vacuum	Gewicht pro Karton in Kg	8
Stückverpackung	halbe	Tara Gewicht Karton	390gr.

Aussehen	oval, gegart und durchgepökelt, mit 0,2mm Fettrand, halbe Stücke angeräuchert		
Konsistenz	schnittfest		
Geschmack	fleischig mild gesalzen, aromatisch		
Zutaten (lt. Rezeptur und LMKVO)	Schweinefleisch, Trinkwasser, Kochsalz, Dextrose, Maltodextrine, Gewürze, Antioxidationsmittel E301, Stabilisator E450, E407, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Rauch		
Das Produkt besteht zu	95,42%	aus Schweinefleisch	
Reifeverlust	5%	Trinkwasser	
100gr. Endprodukt enth.	95,42%	Schweinefleisch	

Analysewerte

<u>chemisch</u>		<u>mikrobiologisch</u>	
Fettloser Fleischanteil	90,7%		
Gesamteiweiß	18,6 g/100g	Gesamtkeimzahl	< 10000 KBE/g
Fleischiweiß	18,6 g/100g	Enterobacteriaceen	< 100 KBE/g
BE absolut	0,90%	Hefe und	< 100 KBE/g
BEFFE im FE	95,00%	Schimmelpilze	
Wasser	66,3 g/100g	Lactobakterien	< 10000 KBE/g
Fremdwasser	5,0 g/100g	Salmonellen	n.n. in 25g
Kochsalz	2,5 g/100g	Listeria monocytogenes	n.n. in 25g
davon Natrium	1,0 g/100g		
Fett	10,7 g/100g		
Fettsäure gesättigt	40,7 g/100g Fett		
Fettsäure einfach gesättigt	46,7 g/100g Fett		
Fettsäure mehrfach gesättigt	12,6 g/100g Fett		
Kohlenhydrate	0,4 g/100g		
davon Zucker	< 1,0 g/100g KH		
Laktose	< 0,2 g/100g		
Geschmacksverstärker	0,00%		
Antioxidationsmittel	0,03%		
Gewürze	0,50%		
Brennwert kJ	719		
Brennwert kcal	172		

	erstellt	geprüft Produktion	freigegeben
Name	QW-E. Stuntebeck	PR - P. Gebken	GF-J. Wiechmann
	08.12.2014	09.12.2014	09.12.2014

Das Dokument wurde mittels EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.