



Produktspezifikation

Verkaufsartikel

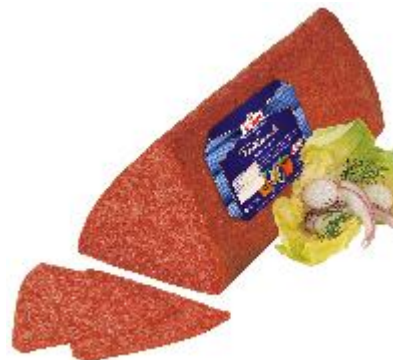
Reg.-Nr.: 0100 FB QM 069
gültig ab: 14.10.2014
Version: 9
Seite: 1 von 3
ersetzt Version: 8

1) Produkt

Produktbezeichnung: "Trikanti", Salami - Auslese
Zielgruppe: Kinder ab dem Kleinkindalter; Erwachsene
Produktgruppe: Rohwurst, schnittfest
Produktbeschreibung: umgerötete, in der Regel roh zum Verzehr gelangende Wurstware, die nach einer mit Austrocknung verbundenen Reifung schnittfest geworden ist; fein-, mittel- oder grobkörniges Schnittbild, unangeschnitten ohne Kühlung längere Zeit lagerfähig

Verzehrempfehlung: Das Produkt ist als Mahlzeit oder als Mahlzeitbestandteil zum Direktverzehr bestimmt.

Art.-Nr.: 12841
EAN. Nr: 4006229128415
Leitsatz-Ziffer: 2.211.04



2) Zutaten- / Allergenkennzeichnung

100g Salami werden aus 125g Schweinefleisch hergestellt.

Zutatenliste:

Schweinefleisch, Speisesalz, Glucosesirup, natürliches Aroma, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Reifekulturen, Buchenholzrauch.
Kann Spuren von Senf enthalten.

Übersicht aller Allergene nach EU-Richtlinie	
1 Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	2 Krebstiere und -erzeugnisse
3 Eier und -erzeugnisse	4 Erdnüsse und -erzeugnisse
5 Fisch und -erzeugnisse	6 Soja und -erzeugnisse
7 Milch und -erzeugnisse	8 Schalenfrüchte und -erzeugnisse
9 Senf	10 Sellerie
11 Sesamsamen	12 Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂
13 Lupinen und -erzeugnisse	14 Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)



Produktspezifikation

Verkaufsartikel

Reg.-Nr.: 0100 FB QM 069
gültig ab: 14.10.2014
Version: 9
Seite: 2 von 3
ersetzt Version: 8

3) Ernährungsinformationen / Nährwertangaben

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen.

Durchschnittliche Nährwerte (in g pro 100g):

Energie (kJ / kcal)	1242 / 299
Fett	23,0
davon ges. Fettsäuren	9,2
Kohlenhydrate	0,8
davon Zucker	0,4
Eiweiß	22,0
Salz	4,00

Analysenwerte:

Wasser	< 55 %
BEFFE	> 14 %
BEFFE im FE	> 85 %
aw-Wert	< 0,96
pH-Wert	< 5,3

4) Mikrobiologische Anforderungen (max, in KbE/g Produkt)

Enterobacteriaceae	1 x 10 ²	gemäß § 64 LFGB
E.coli	1 x 10 ¹	gemäß § 64 LFGB
Koag. positive Staphylokokken	1 x 10 ³	gemäß § 64 LFGB
Salmonellen (KbE pro 25g)	n.n. in 25g	gemäß § 64 LFGB
L.monocytogenes	1 x 10 ²	gemäß § 64 LFGB

5) Sensorische Merkmale

Aussehen:	ein Stück Rohwurst von ca. 1,9 kg in dreieckiger Form; mittelfeines Brät aus Fleisch und Fettgewebe mit feinen Gewürzen
Farbe:	dunkelrosa, weiß
Geschmack:	fleischig, würzig, leicht rauchig
Geruch:	fleischig, würzig, leicht rauchig
Konsistenz:	schnittfest



Produktspezifikation

Verkaufsartikel

Reg.-Nr.: 0100 FB QM 069
gültig ab: 14.10.2014
Version: 9
Seite: 3 von 3
ersetzt Version: 8

6) Restlaufzeit, Transport & Lagerungsbedingungen

Restlaufzeit (in Tagen): 56

Bedingung: Bei unter +14°C trocken und lichtgeschützt lagern bzw. transportieren.

7) Verpackung

Einheit:	pro kg
Egalisiert:	Nein
Stückgewicht (in kg):	1,9
Kaliber:	dreieckig
Verpackungsart:	vakuumverpackt
Packmaterial:	PA / PE
Taragewicht (in g):	13
Grüner Punkt / DSD:	Ja

8) GMO-Status

Es wird hiermit bestätigt, dass bei diesem Produkt keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Produkte auch nicht aus genetisch veränderten Organismen hergestellt werden oder diese enthalten. Das Produkt entspricht den VO 1829/ 2003 sowie 1830/ 2003. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe und Aromen. Die Erklärung geben wir auf Basis von entsprechenden Bestätigungen unserer Vorlieferanten ab.

9) Allgemeine Hinweise

Das Produkt, einschließlich der Verpackung, entspricht den zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Aus produktionstechnischen Gründen, aufgrund unterschiedlicher Provenienzen sowie bedingt durch die bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungsbreiten können sich im Einzelfall Abweichungen ergeben. Das gelieferte Produkt wurde von uns auf seine optische und sensorische Beschaffenheit überprüft und entspricht der kontrollierten, guten Herstellungspraxis unseres Hauses.

Datum: 14.10.2014