



Produktspezifikation

Verkaufsartikel

Reg.-Nr.: 0100 FB QM 069
 gültig ab: 14.10.2014
 Version: 7
 Seite: 1 von 3
 ersetzt Version: 6

1) Produkt

Produktbezeichnung: Pfeffersalami, Salami- Auslese im Pfeffermantel

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.: 4311

EAN. Nr.: 4006229043114

Leitsatz-Ziffer: 2.211.04

2) Zutaten- / Allergenkennzeichnung

100g Salami werden aus 121g Schweinefleisch hergestellt.

Zutatenliste:

95% Salami (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Reifekulturen, Buchenholzrauch), 5% Überzug (60% Pfeffer, Speisegelatine (Schwein), Säureregulator: Natriumacetat; Säuerungsmittel: Essigsäure; Speisesalz).
 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 SO2
13 Lupinen und -erzeugnisse	14 Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)



Produktspezifikation

Verkaufsartikel

Reg.-Nr.: 0100 FB QM 069
gültig ab: 14.10.2014
Version: 7
Seite: 2 von 3
ersetzt Version: 6

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)	1266 / 305
Fett	24,0
davon ges. Fettsäuren	9,6
Kohlenhydrate	1,0
davon Zucker	0,5
Eiweiß	21,0
Salz	4,00

Analysenwerte:

Wasser	< 50 %
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:	eine ganze Rohwurst von ca. 1,9 kg in einem schwarzen Pfeffermantel; mittelfeines Brät aus Fleisch und Fettgewebe mit Pfeffer
Farbe:	dunkelrosa, weiß; schwarzer Pfefferüberzug
Geschmack:	fleischig, nach Pfeffer
Geruch:	fleischig, nach Pfeffer
Konsistenz:	schnittfest



Produktspezifikation

Verkaufsartikel

Reg.-Nr.: 0100 FB QM 069
gültig ab: 14.10.2014
Version: 7
Seite: 3 von 3
ersetzt Version: 6

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:	ca. 75 mm
Verpackungsart:	In perforierter Griffschutzfolie verpackt.
Packmaterial:	PPN
Taragewicht (in g):	7
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