



PRODUKTPASS

Artikel 6544 Original Franz. Baguette-Salami

Beschreibung des Artikels

Original französische Baguette-Salami, in der typischen Brotform, naturbelassen, vac.

Zutaten

Schweinefleisch, Speisesalz, LACTOSE, Dextrose, schwarzer Pfeffer, Gewürze, Knoblauch, Antioxidationsmittel: E 316, Reifungsferment, Konservierungsstoff: E 250, E 252, Oberfläche konserviert mit: E 202
 100g Salami werden hergestellt aus 130g Schweinefleisch. Wursthülle nicht essbar.

Angaben zum Produkt

Nährwerte pro 100g

Stückgewicht	ca. 2,5 kg	Kilojoule	1629
EAN	3177180043329	Kilokalorien	389
Verpackung	Griffschutz	Fett	31,8 g
Hülle/Darm	kollagen	davon gesät. Fettsäuren	12,1 g
Kaliber	ca. mm	Kohlenhydrate	3,6 g
Abmessung	240 x 120 x 70	davon Zucker	3,2 g
Lagertemperatur	max. +13 °C	Eiweiß	22,9 g
RLZ in Tagen	45	Salz	4,9 g

Angaben zur Verpackung

Verp.	Inhalt	Gewicht Inhalt	Verp. Maße L	Verp. Maße B	Verp. Maße H	Verp. Palette	Verp. Lage	Lagen Palette
St/Krt	2	ca. 5,000 kg				80	10	8
St/E2	8	ca. 20,000 kg						
St/Krt	8	ca. 20,000 kg						

	Verwendung von Zutaten mit allergenen Potenzial gemäß EU-Einstufung Eine Kennzeichnung erfolgt nicht zwingend, wenn die Zutat bereits in der Zutatenliste aufgeführt ist.	enthalten		wenn JA, Namen der Zutat angeben oder durch carry-over (co)
		ja	nein	
1	Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugn.		X	
2	Krebstiere u. -erzeugn.		X	
3	Eier u. -erzeugn.		X	
4	Fisch u. -erzeugn.		X	
5	Erdnüsse u. -erzeugn.		X	
6	Soja u. -erzeugn.		X	
7	Milch u. -erzeugn. einschl. Lactose	X		Lactose
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugn.		X	
9	Sellerie u. -erzeugn.		X	
10	Senf u. -erzeugn.		X	
11	Sesam u. -erzeugn.		X	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		X	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
15	Sonstige		X	

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Erklärung zu GVO/GMO

Die Ware ist GMO/GVO frei im Sinne der Verordnung (EU) 1829/2003 und (EU) 1830/2003

Abbildung

Bremen, 28.09.23

PRODUKTPASS

