

1 Produkt

Artikelbezeichnung	Bauernschinken		
Artikelnummer	1122091	Leitsatznummer	2.341
Inhalt pro Einheit	Gewicht ca. 1800g pro Stück 1 Stück pro Einheit		
MHD (Tage)	35	Restlaufzeit (Tage)	k. A.

Verpackung	Tara	26g
	Art	Folie PA/PE

Die Verpackungen entsprechen den aktuellen Anforderungen der in Deutschland geltenden nationalen und internationalen Rechtsvorschriften für Bedarfsgegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln, insbesondere dem LFGB, der Bedarfsgegenständeverordnung bzw. anderen Richtlinien in ihrer jeweils gültigen Fassungen.

Produktbeschreibung	Das Produkt besteht aus der Ober- und Unterschale vom Schwein. Es wird bei einer Kerntemperatur von 72°C gegart und anschließend geräuchert.
----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2 Qualitätsdaten

Lagertemperatur	bei maximal 7°C
Kaliber/Darm	k. A.
Konsistenz	k. A.
Einwaage	k. A.

Deklaration nach LMIV	Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: E250), Stabilisator: E450, E331, Glucosesirup, Verdickungsmittel: E407, Geschmacksverstärker: E621, Säureregulator: E500, Buchenholzrauch
------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Erstellt: I. Hennig	Geändert: I. Hennig	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 11.12.2014	Datum: 08.02.2017	Datum: 08.02.2017
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		

3 Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g		
Brennwert	134/561	kcal/kJ
Fett	8,0	g
davon gesättigte Fettsäuren	3,3	g
Kohlenhydrate	0,6	g
davon Zucker	0,6	g
Eiweiß	15	g
Salz	3,4	g

4 Erklärung zu allergenen Zutaten im Lebensmittel

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß EU-Einstufung		Enthält lt. Rezeptur *
1	glutenhaltiges Getreide	nein
2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
3	Eier und Eierzeugnisse	nein
4	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
5	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	nein
6	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
7	Milch und Milcherzeugnisse	nein
8	Schalenfrüchte	nein
9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
10	Senf und Senferzeugnisse	nein
11	Sesamsamen Sesamerzeugnisse	nein
12	Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein
13	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein
14	Sulfit	nein

* Die Informationen zu Allergenen beziehen sich auf die Rezepturen unserer Produkte. Trotz umfangreicher Vorkehrungen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht vollständig ausschließen.

5 Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Klassenname	E-Nummer mit Bezeichnung
Konservierungsstoff	E250 – Natriumnitrit
Säureregulator	E500 – Carbonate
Stabilisator	E450 – Diphosphate E331 - Citronensäure
Verdickungsmittel	E407 – Carrageen
Geschmacksverstärker	E621 – Natriumglutamat

Erstellt: I. Hennig	Geändert: I. Hennig	Freigegeben: R. Kokott
Datum: 11.12.2014	Datum: 08.02.2017	Datum: 08.02.2017
Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.		