

1 Produkt

| | | | |
|---------------------------|--|----------------------------|-------|
| Artikelbezeichnung | Sächsischer Kochschinken | | |
| Artikelnummer | 0900479 | Leitsatznummer | 2.341 |
| Inhalt pro Einheit | Gewicht ca. 1200g 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. Diese Schweinefleischteile werden mit einer Nitritpökelsalzlake gespritzt, anschließend getumbelt und danach gegart. Das Produkt ist auf eine Kerntemperatur von 72°C erhitzt wurden. |
|----------------------------|--|

2 Qualitätsdaten

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

| | |
|------------------------------|--|
| Deklaration nach LMIV | Zutaten: Schweinefleisch mit Schwarte, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsmittel E250, Trennmittel E535), Glucosesirup, Stabilisator E450, E331, Antioxidationsmittel E300, E301, natürliches Aroma |
|------------------------------|--|

| | | |
|---|---------------------|------------------------|
| 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 | | kcal/kJ |
| Fett | | g |
| davon gesättigte Fettsäuren | | g |
| Kohlenhydrate | | g |
| davon Zucker | | g |
| Eiweiß | | g |
| Salz | | 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 |
|----------------------|--|
| Trennmittel | E535 - Natriumferrocyanid |
| Konservierungsmittel | E250 – Natriumnitrit |
| Antioxidationsmittel | E301, E300 – Ascorbinsäure |
| Stabilisator | E450 – Diphosphate E331 - Citronensäure |

| | | |
|---|---------------------|------------------------|
| 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. | | |