

Produktbeschreibung	
Produktbezeichnung	Haussalami / Haussalami klein
Artikel-Nummer	12005 / 12006
<input type="checkbox"/> SB-Artikel	<input checked="" type="checkbox"/> Bedienungsware
RLZ bei Anlieferung	26 Tage
Stückgewicht	ca. 0,8 kg / ca. 0,25 kg <input type="checkbox"/> Egalisiert
Darm/Hülle	Kunst darm
Kaliber/Maße	60 / 60
Produkt-Auslobung	Haussalami / Haussalami klein
Produktverpackung	
Verpackungsart	<input checked="" type="checkbox"/> lose
<input type="checkbox"/> Vacuum	<input type="checkbox"/> Schutzatmosphäre
Tara der Verpackung	ca. 10 g
Stück je Packung	1 Stück
Packungsgewicht	ca. 0,8 kg / ca. 0,25 kg
Transportverpackung	In EII – Kisten
Anzahl der Packungen je Transportpackungen	15 Stück / 25 Stück
Kennzeichnung der Transportpackungen	Auf Kundenwunsch mit Etikett
Kennzeichnungselemente Einzelpackung	
<input checked="" type="checkbox"/> Etikett	<input type="checkbox"/> Bedruckte Packung
EU-Zulassungsnummer:	BY 10303
Zutaten	Schweinefleisch, Speck vom Schwein, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte, Würze, Rote Beete Extrakt, Buchenrauch, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säuerungsmittel: E575. Zur Herstellung von 100g Salami wurden 114g Schweinefleisch verwendet. Nährwerte pro 100 g: Brennwert:2054 kJ/491 kcal Fett: 46,2 g/davon gesättigte Fettsäuren:18,3 g Kohlenhydrate:2,0 g/davon Zucker:0,6 g Eiweiß:17,0 g Salz:4,0 g
Zubereitungshinweis	Zum Kaltverzehr geeignet
Hinweise	
MHD	24 Tage
Lagerbedingungen	Von + 2 bis + 7 ° C
Chargen-Nummer	Siehe Packungsprägung, Charge: XXXXXXXXX
Sensorische Eigenschaften	
Äusseres	brauner Kunststoffdarm
Schnittbild	Grobgekörntes, dunkelrotes Fleischbrät
Konsistenz	Fest, elastisch
Geruch	Frisch, aromatisch, pikant
Geschmack	Abgerundet, frisch, aromatisch, pikant
Leitsatzziffer	2.211.05

Mikrobiologische Eigenschaften	
Aerobe Gesamtkeimzahl / g	10000000
Enterobacteriaceae / g	1000
Koagulase-pos. Staphylokokken / g	100

	Erstellung	Prüfung	Freigabe
Name	Galewski	Palmberger	Palmberger
Datum	22.12.16	22.12.16	22.12.16

Salmonellen / 25g	Nicht nachweisbar
Listeria monocytogenes / 25g	Nicht nachweisbar
Hefen / g	10000
Schimmelpilze / g	1000

Angaben zu Allergenen Allergen (nach LMKV Anlage 3)	In Rezeptur enthalten		Möglicherweise als Spur enthalten	
	Ja	nein	Ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse *		X		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X		X
Schalenfrüchte* und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/l oder >10 mg/kg als SO ₂ *		X		X
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X

* d.h.: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse

Angaben zu GVO

Die Produkte sind nach VO EG 1829/2003 und 1830/2003 nicht GVO kennzeichnungspflichtig

Lebensmittelrechtliche Angaben

Die Produkte werden mit der erforderlichen Sorgfalt hergestellt und entsprechen den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der BRD und der EU.

Produktabbildung



	Erstellung	Prüfung	Freigabe
Name	Galewski	Palmberger	Palmberger
Datum	22.12.16	22.12.16	22.12.16
Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!			