

Produktbeschreibung	
Produktbezeichnung	Lachsschinken
Artikel-Nummer	15005
<input type="checkbox"/> SB-Artikel	<input checked="" type="checkbox"/> Bedienungsware
RLZ bei Anlieferung	30 Tage
Stückgewicht	ca. 1,4 kg <input type="checkbox"/> Egalisiert
Darm/Hülle	Keine Hülle
Kaliber/Maße	
Produkt-Auslobung	Lachsschinken
Produktverpackung	
Verpackungsart	<input type="checkbox"/> lose
<input checked="" type="checkbox"/> Vacuum	<input type="checkbox"/> Schutzatmosphäre
Tara der Verpackung	ca. 10 g
Stück je Packung	Halbes Stück
Packungsgewicht	ca. 1,4 kg
Transportverpackung	In E11 – Kisten
Anzahl der Packungen je Transportpackungen	8 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, Speisesalz, Dextrose, Gewürzextrakte, Saccharose, Rum, Starterkulturen, Buchenrauch, Konservierungsstoff: E250, E252, Antioxidationsmittel: E301. Zur Herstellung von 100g Lachsschinken roh geräuchert wurden 127g Schweinefleisch verwendet. Nährwerte pro 100 g: Brennwert:685 kJ/164 kcal Fett: 6,3 g/davon gesättigte Fettsäuren:2,5 g Kohlenhydrate:1,3 g/davon Zucker:1,3 g Eiweiß:25,3 g Salz:5,6 g
Zubereitungshinweis	Zum Kaltverzehr geeignet
Hinweise	
MHD	30 Tage
Lagerbedingungen	Von + 2 bis + 7 ° C
Chargen-Nummer	Siehe Packungsprägung, Charge: XXXXXXXXX
Sensorische Eigenschaften	
Äusseres	Goldbraun, geräuchert
Schnittbild	Hellrosa bis rotes, durchgepökeltes Fleisch
Konsistenz	Fest, elastisch
Geruch	Frisch, aromatisch, geräuchert
Geschmack	Abgerundet, frisch, aromatisch, geräuchert
Leitsatzziffer	2.419.1

Mikrobiologische Eigenschaften			
Aerobe Gesamtkeimzahl / g	10000000		
Enterobacteriaceae / g	1000		
Koagulase-pos. Staphylokokken / g	100		
Name	Erstellung	Prüfung	Freigabe
Galewski	Palmberger	Palmberger	Palmberger
Datum	17.02.17	17.02.17	17.02.17
Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!			

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
Sesamseeden 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	17.02.17	17.02.17	17.02.17
Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!			