



<b>Artikelspezifikation</b>			
Artikelbezeichnung:	<b>Spanferkel – Rollbraten, tiefgekühlt (Mischkarton)</b>		
Sensorische Anforderung:	Aussehen: optisch sauber, ohne Knorpel und Knochenreste		
Konsistenz:	Feste arteigene Fleischstruktur, Keine PSE u. DFD Qualitätsmängel		
Geruch:	Arteigen, ohne Alterungs- und Fremdgeruch		
Zutaten:	2 Keulen, 2 Schultern, 2 Brust/Rücken, gerollt und vacuumiert.		
Allergene	Nicht gewürzt		
Angaben zur Gentechnik:	Der Artikel enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäß EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003.		
Artikelnummer:	5300		
Stückgewicht:	Schulter: 0,8 – 1,5 kg, Keule: 1,5 – 2,5 kg, Brust-Rücken: 0,8 – 1,5 kg		
Haltbarkeit in Tagen:	360 Tage		
Lagerung:	Bei mind. -18 C°		
Durchschnittliche Nährwertangaben:	<i>Schulter:</i> Energie: 560kJ/134kcal Fett: 6,1g Eiweiß: 18,4g Kohlenhydrate: 0,5g	<i>Keule:</i> Energie: 510kJ/125kcal Fett: 4,8g Eiweiß: 18,5g Kohlenhydrate: 0,5g	<i>Brust-Rücken:</i> Energie: 630kJ/150kcal Fett: 8g Eiweiß: 18,2g Kohlenhydrate: 0,5g
Mikrobiologische Parameter:	Aerobe Gesamtkeimzahl	<1,0 x 10 <sup>6</sup> KBE/g	
	Enterobacteriaceae	<1,0 x 10 <sup>3</sup> KBE/g	
	Salmonellen	n.n. in 25g	
	Listerien	<1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g	
Primärverpackung:	Vakuumiert, im Schrumpfbeutel		
Sekundärverpackung:	Karton oder E2-Kiste		
Kartoninhalt:	Ca. 14-15 kg		
Kartonmaße:	Länge 560mm x Breite 360mm x Höhe 120mm		
Palettenfaktor:	Ca. 8 Lagen/Palette		
Kartons pro Lage:	4		