

Produktpass

- Blatt 1: Produktdaten -

Bitte füllen Sie alle weiß unterlegten Felder in den Tabellenblättern "Produktdaten" und "Logistische Daten", soweit zutreffend, aus. Makros müssen aktiviert sein. Für jedes Produkt ist ein eigener Produktpass zu erstellen. Im Tabellenblatt Produktabbildung fügen Sie bitte Abbildungen des Produkts ein.

Produktpass ausgefüllt von: Deike Fittkau, Appelwarder		Stand: 22.10.2014
Artikelbezeichnung: (incl. Inhaltsangabe)	Truthahnbrust mit Paprika	
GTIN Einzelverpackung: (EAN-Verkaufsverpackung)	4028132014111	GTIN Umverpackung(EAN):
Artikel-Nr. Lieferant:	1411	
Lieferant:	Heidekrone Vertriebs GmbH	
PLZ:	29640	Ort: Schneverdingen
Straße, Haus-Nr.:	Südring 12-14	
GLN:	4028132000008	Kreditoren-Nr.: S0268
Ansprechpartner:	Herr Ralf Otto/ Frau Brüsehof	Funktion: Betriebsleitung Herr Otto / Vertrieb Frau Brüsehof
Telefon-Nr.:	05193/966 4250	E-Mail:
Fax-Nr.:	05193/9664300	Internetadresse: www.heidekrone.de
Notrufnummer für Krisenfälle:	05193/9664250	
Hersteller:	Appelwarder Kate	
PLZ:	24211	Ort: Kühren
Straße:	Appelwarder 3	
GLN:	4003174000001	Kreditoren-Nr.: A0069
Produktionsort:	Kühren	EU-Zulassungs-Nr: DE EV 132 EG
Zertifizierungsstandard/-system	<input checked="" type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> QS <input type="checkbox"/> GLK	Sonstige:
Sortimentsgruppe:	0005 Hausgeflügel, frisch (ohne Innereien) - Bedienungsware ▼	
Zolltarifnummer:	16023119	

Zustand:	<input checked="" type="checkbox"/> frisch	<input type="checkbox"/> aufgetaut	<input type="checkbox"/> tiefgekühlt
Bio-Produkt:	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	Code-Nr. der Bio-Kontrollstelle:
Ursprung:	Deutschland ▼		
Lagerung kühlpflichtig:	<input type="checkbox"/> nein	<input checked="" type="checkbox"/> ja	wenn ja, max. Temperatur (°C): +4 °C - +7°C
Haltbarkeitsangabe als:	<input checked="" type="checkbox"/> MHD <input type="checkbox"/> Verbrauchsdatum		
Haltbarkeit: (Tage ab Produktion)	30	Restlaufzeit: (Tage ab Anlieferung)	28
Aufschlüsselung der Los-/ Chargen-Kennzeichnung:	1. Ziffer -> letzte Ziffer des Jahres, 2. – 4. Ziffer -> Tag des Jahres		
Inhalt (netto):	ca. 2,200 kg	Abtropfgewicht:	
Taragewicht:	10 g		
Verkaufseinheit:	KILO	Behältervolumen:	
Inhalt pro E2-Satte / Karton / Beutel / Packung (Bestelleinheit):	12 je E2		
Ware egalisiert:	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	Angebotsform: <input checked="" type="checkbox"/> Bedienung <input type="checkbox"/> SB-Ware
Verpackungsart und -material:	Tiefziehfolie / PP/PA/PE + PA/PE		
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	wenn ja, Zusammensetzung:
Verkehrsbezeichnung: (rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung bzw. beschreibende Bezeichnung)			
Ggf. zusätzliche verpflichtende Angaben:			
Produktbeschreibung / Auslobungen:	Ausgesuchtes mageres Truthahnfilet, mild gepökelt, schonend gegart, mit Paprika mild gewürzt, aufschnittfreundliche Form, kalorienarm und für die bewusste Ernährung geeignet.		
Verzehrshinweise / Verwendungshinweise:			
Hygienehinweise / Zubereitungshinweise:			
Zutatenverzeichnis gemäß LMIV VO (EU) Nr. 1169/2011 bzw. nationaler Durchführungs-VO: (inkl. Quid, Allergene und Zusatzstoffe)	Putenbrustfleisch, jodiertes Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumjodat), Paprika, Dextrose, Verdickungsmittel: Carragen, Stabilisator: Natriumdiphosphat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Säuerungsmittel: Trinatriumcitrat, Natriumacetat, Citronensäure, Ascorbinsäure, Würze, Rauch		
Verpflichtende Kennzeichnung an der losen Ware (Schild, Datenblatt etc.) nach Produkt-Verordnungen: (z. B. Azo-Farbstoffe, Angaben gemäß ZZuIV wie Zusatzstoffe oder nach Käse-Verordnung)	mit Nitritpökelsalz, mit Phosphat, mit Antioxidationsmittel(n), mit Konservierungsstoff(en)		

Das Produkt ist		<input checked="" type="checkbox"/> glutenfrei	<input checked="" type="checkbox"/> laktosefrei	
Enthält Allergene (gem. LMIV, Anhang II):		<input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja	wenn ja, bitte enthaltene Allergene auswählen:	
<input type="checkbox"/>	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)			
<input type="checkbox"/>	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)			
<input type="checkbox"/>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg			
<input type="checkbox"/>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Allergene: Kann Spuren enthalten von...		<input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja	wenn ja, bitte Allergene auswählen:	
<input type="checkbox"/>	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)			
<input type="checkbox"/>	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)			
<input type="checkbox"/>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg			
<input type="checkbox"/>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Kennzeichnungs- pflichtige Nährwerte: (Durchschnitt pro 100 g bzw. 100 ml nach LMIV, Anhang XV)	Brennwert (kJ):	465	Kohlenhydrate (g):	1
	Brennwert (kcal):	110	Zucker (g):	
	Fett (g):	2	Eiweiß (g):	22
	gesättigte Fettsäuren (g):		Salz (g):	
	Weitere:			

Sensorische Beschreibung:	Aussehen:	mageres Putenbrustfleisch, sehr wenig Fett und Bindegewebe vorhanden, mit Paprikagewürz dekoriert	Konsistenz:	schnittfest, zart, Fleischstruktur erkennbar
	Geruch:	mild-aromatisch	Geschmack:	Die Truthahnbrust ist sehr bekömmlich und lecker. Sie ist sehr mager und zeichnet sich durch ihren einzigartigen Geschmack aus.

Das Produkt ist frei von kennzeichnungspflichtigen GVO gemäß Verordnungen (EG) 1829/2003, (EG) 1830/2003: ja nein

Geschützte geographische Angabe (g.g.A.):	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.):	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
--	--	--	--

Sonstige Auslobungen/Label:

Einsatz von:	Jodsalz:	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Alkohol:	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
---------------------	-----------------	--	-----------------	--

Angaben bei Käse:	Milchart:		Rohmilch:	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
	Mikrob. Lab:	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Tierisches Lab:	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
	Pflanzl. Lab:	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Rinde zum Verzehr geeignet:	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein

Angaben bei Wurst:	QS-Ware:	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	QS gekennzeichnet:	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
	Leitsatz-Ziffer:	2.31	Hervorhebende Hinweise zur Qualität:	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein

Angaben bei Fisch:	MSC:	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Zertifizierungsnummer:	
	ASC:	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Zertifizierungsnummer:	
	Wissenschaftlicher Name:		Fangmethode:	
	Fanggebiet: (ICES-Angabe bei FAO 27)			

Hiermit bestätigen wir, dass alle hier gemachten Angaben wahrheitsgemäß erfolgten und das Produkt (inklusive Verpackung und Kennzeichnung) allen rechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union, den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts in der jeweils gültigen Fassung und den allgemein anerkannten Leitsätzen und Richtlinien (z.B. DGHM Richt- und Warnwerte) entsprechen. Änderungen werden von uns unverzüglich und unaufgefordert jedem Kunden über ein geändertes Datenblatt mitgeteilt.

Name: (inhaltlich verantwortlich)	Deike Fittkau	Firmenstempel: Appelwarder Spezialitäten Kate GmbH & Co. KG 24211 Kühren Tel. (04342) 8879-9
Position:	Qualitätssicherung	
Telefon-Nr.:	04342/8879-49	

Ort, Datum: Kühren, 22.10.2014 **Rechtsverbindliche Unterschrift:** 



STANDARD FERTIGPRODUKT ROHSCHINKEN ABGELAGERT PARMA D.O.P.



Fontana Ermes Spa
Std.PF.01
Rev.4
vom 13.02.12

Denominazione di Origine Protetta ai sensi della L.26/90 e del Reg. (CE) 1107/96

TECHNISCHES DATENBLATT

BEZEICHNUNG	Parma Rohschinken, abgelagert. Denominazione di origine protetta ai sensi della L.26/90 e del Reg. (CE) 1107/96. Garantiert dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art.10 del Reg. (CE) 510/06.
PRODUKTE - BESCHREIBUNG	Abgelagerter Schinken hergestellt aus einheimischen Schweinekeulen unter der Aufsicht des Parma Schinken Konsortium, und vom Institut Parma Qualität kontrolliert.
ZUTATEN	Schweinefleisch, Salz.

ABGELAGERT MIT KNOCHEN	HERSTELLUNGS-TECHNOLOGIE Ablagerungsphase	Aufbewahrung	Zimmertemperatur
Abholung Rohmaterial → Beschneidung → Erstes Salzen → Zweites Salzen → Entsalzung → Vor-Ruhestellung → Ruhestellung → Putzen → Waschen → Trocknen → Vor-Ablagerung → Einfetten → Lagerung → Einstich → Verpackung → Versand → Transport		MHD	-----
OHNE KNOCHEN Ganz/Halbe/Tranche	HERSTELLUNGS-TECHNOLOGIE Entknochen	Aufbewahrung	Max +7°C
Abgelagerter Schinken mit Knochen → Waschen → Entfernung des Unterbeins → Konchenentfernung → Gepulzt und Schwarte entfernt → genäht → gepresst → Verpackung → Lagerung → Versand → Transport		MHD	4 Monate
VOR-AUFSCHNITT	HERSTELLUNGS-TECHNOLOGIE Aufschneidephasen	Aufbewahrung	Max +7°C
Block-Schinken ohne Knochen → Auspacken der Block-Schinken → Aufschneiden → Verpackung in geschützte Atmosphäre → Etikettierung und Verpackung im Karton → Lagerung → Versand → Transport		MHD	Max 120 Tage je nach Dauer der Lagerung. Bewegt immer 50 Tage

KONTROLLEN	Gemäss bestehendem HACCP Plan.
-------------------	--------------------------------

CHEMISCH-PHYSISCHE MERKMALE				NÄHRWERTE		
Mittelwerte				Richtwerte pro 100 Gramm Produkt		
Feuchtigkeit %	< 63.50	Kohlenhydrate %	<0.1	Eiweiss	100.00 Kcal	418.00 KJ
Eiweiss %	25.00	Aw	<0.92	Fette	162.00 Kcal	677.00 KJ
Fett %	18.00	Nitrate (ppm NaNO ³)*	<10	Kohlenhydrate	<0.4 Kcal	<1.67 KJ
Salz %	<6.2	Nitrite (ppm NaNO ²)*	<5	TOTAL	262.00 Kcal	1095.00 KJ
Ph	<6					

* physiologische Reste der Schweine-Ernährung

MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE			ORGANOLEPTISCHE MERKMALE	
Mittelwerte				
	Ganzes Produkt	Aufgeschnitten	FARBE	Gleichmässig rosarot
Enterobakterien	<10 ² UFC/g	<10 ³ UFC/g	AROMA	zarter und aromatischer Duft
E. coli	<10 ¹ UFC/g	<10 ¹ UFC/g	GESCHMACK	Typisch, zart und süss
Stafilokokken koagulasi +	<10 ² UFC/g	<10 ² UFC/g	AUSSEHEN DER SCHEIBE	Gleichmässige Schnittfläche, zart und fest
Salmonellen spp.	nicht vorhanden / 25g	nicht vorhanden / 25g		
Listeria monocytogene	nicht vorhanden / 25g	nicht vorhanden / 25g		

LISTE ALLERGENE (Richtlinie 2007/68/CE)	JA	NEIN
Glutenhaltiges Getreide (wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybrid-Stämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		nein
Eier und Eierzeugnisse		nein
Fisch und Fischerzeugnisse		nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		nein
Soja und Sojaerzeugnisse		nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)		nein
Schalenfrüchte: Mandeln (Amigdalus communis L), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse [Caya illinoiesis (Wangrh) K. Koch], Parannüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Queensland-Nüsse (Madamia ternifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		nein
Senf und Senferzeugnisse		nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		nein
Schwefeldioxid und Sulfite in der einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben		nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		nein

Produktpass

- Blatt 1: Produktdaten -

Bitte füllen Sie alle weiß unterlegten Felder in den Tabellenblättern "Produktdaten" und "Logistische Daten", soweit zutreffend, aus. Makros müssen aktiviert sein. Für jedes Produkt ist ein eigener Produktpass zu erstellen. Im Tabellenblatt Produktabbildung fügen Sie bitte Abbildungen des Produkts ein.

Produktpass ausgefüllt von: Deike Fittkau, Appelwarder		Stand: 22.10.2014
Artikelbezeichnung: (incl. Inhaltsangabe)	Truthahnbrust geräuchert	
GTIN Einzelverpackung: (EAN-Verkaufsverpackung)	4028132014135	GTIN Umverpackung(EAN):
Artikel-Nr. Lieferant:	1413	
Lieferant:	Heidekrone Vertriebs GmbH	
PLZ:	29640	Ort: Schneverdingen
Straße, Haus-Nr.:	Südring 12-14	
GLN:	4028132000008	Kreditoren-Nr.:
Ansprechpartner:	Herr Ralf Otto/ Frau Brüsehof	Funktion: Betriebsleitung Herr Otto / Vertrieb Frau Brüsehof
Telefon-Nr.:	05193/966 4250	E-Mail:
Fax-Nr.:	05193/9664300	Internetadresse: www.heidekrone.de
Notrufnummer für Krisenfälle:	05193/9664250	
Hersteller:	Appelwarder Kate	
PLZ:	24211	Ort: Kühren
Straße:	Appelwarder 3	
GLN:	4003174000001	Kreditoren-Nr.:
Produktionsort:	Kühren	EU-Zulassungs-Nr: DE EV 132 EG
Zertifizierungsstandard/-system	<input checked="" type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> QS <input type="checkbox"/> GLK	Sonstige:
Sortimentsgruppe:	0005 Hausgeflügel, frisch (ohne Innereien) - Bedienungsware ▼	
Zolltarifnummer:	16023119	

Zustand:	<input checked="" type="checkbox"/> frisch	<input type="checkbox"/> aufgetaut	<input type="checkbox"/> tiefgekühlt
Bio-Produkt:	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	Code-Nr. der Bio-Kontrollstelle:
Ursprung:	Deutschland ▼		
Lagerung kühlpflichtig:	<input type="checkbox"/> nein	<input checked="" type="checkbox"/> ja	wenn ja, max. Temperatur (°C): +4 °C - +7°C
Haltbarkeitsangabe als:	<input checked="" type="checkbox"/> MHD <input type="checkbox"/> Verbrauchsdatum		
Haltbarkeit: (Tage ab Produktion)	30	Restlaufzeit: (Tage ab Anlieferung)	28
Aufschlüsselung der Los-/ Chargen-Kennzeichnung:	1. Ziffer -> letzte Ziffer des Jahres, 2. - 4. Ziffer -> Tag des Jahres		
Inhalt (netto):	ca. 2,000 kg	Abtropfgewicht:	
Taragewicht:	10 g		
Verkaufseinheit:	KILO	Behältervolumen:	
Inhalt pro E2-Satte / Karton / Beutel / Packung (Bestelleinheit):	12 je E2		
Ware egalisiert:	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	Angebotsform: <input checked="" type="checkbox"/> Bedienung <input type="checkbox"/> SB-Ware
Verpackungsart und -material:	Tiefziehfolie / PP/PA/PE + PA/PE		
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	wenn ja, Zusammensetzung:
Verkehrsbezeichnung: (rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung bzw. beschreibende Bezeichnung)			
Ggf. zusätzliche verpflichtende Angaben:			
Produktbeschreibung / Auslobungen:	Ausgesuchtes mageres Truthahnfilet, mild gepökelt, schonend gegart, in aufschnittfreundlicher Form, kalorienarm und für die bewusste Ernährung geeignet.		
Verzehrshinweise / Verwendungshinweise:			
Hygienehinweise / Zubereitungshinweise:			
Zutatenverzeichnis gemäß LMIV VO (EU) Nr. 1169/2011 bzw. nationaler Durchführungs-VO: (inkl. Quid, Allergene und Zusatzstoffe)	Putenbrustfleisch, jodiertes Natrippökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumjodat), Dextrose, Verdickungsmittel: Carragen, Stabilisator: Natriumdiphosphat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Säuerungsmittel: Trinatriumcitrat, Natriumacetat, Citronensäure, Ascorbinsäure, Würze, Rauch		
Verpflichtende Kennzeichnung an der losen Ware (Schild, Datenblatt etc.) nach Produkt-Verordnungen: (z. B. Azo-Farbstoffe, Angaben gemäß ZZuIV wie Zusatzstoffe oder nach Käse-Verordnung)	mit Natrippökelsalz, mit Phosphat, mit Antioxidationsmittel(n), mit Konservierungsstoff(en)		

Das Produkt ist		<input checked="" type="checkbox"/> glutenfrei	<input checked="" type="checkbox"/> laktosefrei	
Enthält Allergene (gem. LMIV, Anhang II):		<input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja	wenn ja, bitte enthaltene Allergene auswählen:	
<input type="checkbox"/>	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)			
<input type="checkbox"/>	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)			
<input type="checkbox"/>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg			
<input type="checkbox"/>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Allergene: Kann Spuren enthalten von...		<input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja	wenn ja, bitte Allergene auswählen:	
<input type="checkbox"/>	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)			
<input type="checkbox"/>	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)			
<input type="checkbox"/>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg			
<input type="checkbox"/>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/>	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Kennzeichnungs- pflichtige Nährwerte: (Durchschnitt pro 100 g bzw. 100 ml nach LMIV, Anhang XV)	Brennwert (kJ):	465	Kohlenhydrate (g):	1
	Brennwert (kcal):	110	Zucker (g):	
	Fett (g):	2	Eiweiß (g):	22
	gesättigte Fettsäuren (g):		Salz (g):	
	Weitere:			

Sensorische Beschreibung:	Aussehen:	mageres Putenbrustfleisch, sehr wenig Fett und Bindegewebe vorhanden	Konsistenz:	schnittfest, zart, Fleischstruktur erkennbar
	Geruch:	mild-aromatisch	Geschmack:	Die Truthahnbrust ist sehr bekömmlich und lecker. Sie ist sehr mager und zeichnet sich durch ihren einzigartigen Geschmack aus.

Das Produkt ist frei von kennzeichnungspflichtigen GVO gemäß Verordnungen (EG) 1829/2003, (EG) 1830/2003: ja nein

Geschützte geographische Angabe (g.g.A.):	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.):	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
--	--	--	--

Sonstige Auslobungen/Label:

Einsatz von:	Jodsalz:	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Alkohol:	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
---------------------	-----------------	--	-----------------	--

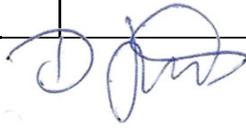
Angaben bei Käse:	Milchart:		Rohmilch:	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
	Mikrob. Lab:	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Tierisches Lab:	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
	Pflanzl. Lab:	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Rinde zum Verzehr geeignet:	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein

Angaben bei Wurst:	QS-Ware:	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	QS gekennzeichnet:	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
	Leitsatz-Ziffer:	2.31	Hervorhebende Hinweise zur Qualität:	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein

Angaben bei Fisch:	MSC:	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Zertifizierungsnummer:	
	ASC:	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Zertifizierungsnummer:	
	Wissenschaftlicher Name:		Fangmethode:	
	Fanggebiet: (ICES-Angabe bei FAO 27)			

Hiermit bestätigen wir, dass alle hier gemachten Angaben wahrheitsgemäß erfolgten und das Produkt (inklusive Verpackung und Kennzeichnung) allen rechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union, den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts in der jeweils gültigen Fassung und den allgemein anerkannten Leitsätzen und Richtlinien (z.B. DGHM Richt- und Warnwerte) entsprechen. Änderungen werden von uns unverzüglich und unaufgefordert jedem Kunden über ein geändertes Datenblatt mitgeteilt.

Name: (inhaltlich verantwortlich)	Deike Fittkau	Firmenstempel: Appelwarder Spezialitäten Kate GmbH & Co. KG 24211 Kühren Tel. (04342) 8879-9
Position:	Qualitätssicherung	
Telefon-Nr.:	04342/8879-49	

Ort, Datum:	Kühren, 22.10.2014	Rechtsverbindliche Unterschrift:	
--------------------	--------------------	---	--



STANDARD FERTIGPRODUKT ROHSCHINKEN ABGELAGERT “GRANDUCA”

Fontana Ermes Spa
Std.PF.06
Rev.5
vom 13.02.12

TECHNISCHES DATENBLATT

BEZEICHNUNG	Rohschinken, abgelagert “Granduca”
PRODUKTE - BEZEICHNUNG	Ausgewählte und abgelagerte Schweinekeule.
ZUTATEN	Schweinefleisch, Salz, Aromen. Konservierungsmittel: E252.

ABGELAGERT MIT KNOCHEN	HERSTELLUNGS-TECHNOLOGIE Ablagerungsphasen	Aufbewahrung	Zimmertemperatur
	Abholung Rohmaterial → Beschneidung → Erstes Salzen → Zweites Salzen → Entsalzung → Vor-Ruhestellung → Ruhestellung → Putzen → Waschen → Trocknen → Vor-Ablagerung → Einfetten → Lagerung → Einstich → Verpackung → Versand → Transport	MHD	-----
OHNE KNOCHEN Ganz/Halbe/Tranche	HERSTELLUNGS-TECHNOLOGIE Entknochnungsphase	Aufbewahrung	Max +7°C
	Abgelagerter Schinken mit Knochen → Waschen → Entfernung des Unterbeins → Konchenentfernung → geputzt und Schwarte entfernt → genäht → gepresst → Verpackung → Lagerung → Versand → Transport	MHD	4 Monate
VOR-AUFSCHNITT	HERSTELLUNGS-TECHNOLOGIE Aufschneidephase	Aufbewahrung	Max +7°C
	Block-Schinken ohne Knochen → Auspacken der Block-Schinken → Aufschneiden → Verpackung in geschützte Atmosphäre → Etikettierung und Verpackung im Karton → Lagerung → Versand → Transport	MHD	Max 90 Tage

KONTROLLEN	Gemäss bestehendem HACCP Plan.
-------------------	--------------------------------

CHEMISCH-PHYSISCHE MERKMALE Mittelwerte				NÄHRWERTE (Richtwerte pro 100 Gramm Produkt)		
Feuchtigkeit %	50	Kohlenhydrate %	< 0,1	Eiweiss	100 Kcal	418 KJ
Eiweiss %	25	Aw	≤0,92	Fette	162 Kcal	677 KJ
Fett %	18	Nitrat (ppm NaNO ³)	innerhalb der Gesetzeswerte	Kohlenhydrate	<0.4 Kcal	<1.67 KJ
Salz %	<6,5	Nitrit (ppm NaNO ²)	innerhalb der Gesetzeswerte	TOTAL	262 Kcal	1095 KJ
Ph	<6					

MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE Mittelwerte			ORGANOLEPTISCHE MERKMALE	
	Ganzes Produkt	Aufgeschnitten	FARBE	Gleichmässig rosarot
Enterobakterien	<10 ² UFC/g	<10 ² UFC/g	AROMA	zarter und typischer Duft
E. coli	<10 ¹ UFC/g	<10 ¹ UFC/g	GESCHMACK	süss
Stafylokokken koagulasi +	<10 ² UFC/g	<10 ² UFC/g	AUSSEHEN DER SCHEIBE	Gleichmässige Schnittfläche, zart und fest
Salmonellen spp.	nicht vorhanden / 25g	nicht vorhanden / 25g		
Listeria monocytogenes	nicht vorhanden / 25g	nicht vorhanden / 25g		

LISTE ALLERGENE (Richtlinie 2007/68/CE)	JA	NEIN
Glutenhaltiges Getreide (wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybrid-Stämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		nein
Eier und Eierzeugnisse		nein
Fisch und Fischerzeugnisse		nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		nein
Soja und Sojaerzeugnisse		nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)		nein
Schalenföchte: Mandeln (Amigdalus communis L), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse [Caya illinoensis (Wangrh) K. Koch], Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Queensland-Nüsse (Madamia ternifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		nein
Senf und Senferzeugnisse		nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		nein
Schwefeldioxid und Sulfite in der einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben		nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		nein

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 1

ArtNr:	1401
ArtBez:	Schweineschmalz 10 kg Karton
Charge:	
Version:	8 (gemäß Revision 5 Auflage 03/09)

Tests, Parameter:	Spezifikation:
-------------------	----------------

Verkehrsbezeichnung:	Schweineschmalz / lard
----------------------	------------------------

Verordnung: VO (EG) Nr.	-
-------------------------	---

Sensorik:

Aussehen / Farbe:	weiß bis hellgelb / white to light yellow
Geruch / Geschmack:	arttypisch / characteristic
Konsistenz:	fest / compact

Analytische Werte:

Peroxidzahl (mEqu O2/kg):	4.0 mEqu O2/kg
Fettgehalt (%):	99.7 %
Milchfettgehalt (%):	%
freie Fettsäuren (%):	1.0 max. %
Wassergehalt (%):	0.3 %
Geschmack (Punkte):	4 - 5 Punkte/ points
Schmelzpunkt (°C):	26 - 40 °C
Rauchpunkt (°C):	<210 °C

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 2

ArtNr: **1401**
 ArtBez: Schweineschmalz
 10 kg Karton
 Charge:
 Version: 8 (gemäß Revision 5 Auflage 03/09)

Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl (/g) §64 Abs. 1 LFGB L01.00-88	1000 max.
Hefen (/g): §64 Abs. 1 LFGB L01.00-37	10 max.
Schimmel (/g): §64 Abs. 1 LFGB L01.00-37	10 max.
coliforme Keime (/g): §64 Abs. 1 LFGB L01.00-54	3 max.
Escheria Coli (/g): §64 Abs. 1 LFGB L01.00-54	3 max.
Salmonellen (/25g): §64 Abs. 1 LFGB L01.00-20	negativ
Enterobakterien (/g): ISO 21528-2:2004 (E)	10 max.

sonstige Bemerkungen:

Nährwertangaben:

Brennwert (kJ / kcal)	3680/895 kJ/kcal
Eiweiß (g/100g)	0.1 g
Kohlenhydrate (g/100g)	0 g
davon Zucker (g/100g)	0 g
Fett (g/100g)	99.7 g
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g)	42.0 g
Ballaststoffe (g/100g)	0 g
Natrium (g/100g)	0 g

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 3

ArtNr: **1401**
ArtBez: Schweineschmalz
10 kg Karton
Charge:
Version: 8 (gemäß Revision 5 Auflage 03/09)

Zutaten:

Schweineschmalz / lard

Verpackung:

EAN Code Umverpackung: 4003640013009
EAN Code Einzelverpackung:

Lagerbedingungen:

Lagertemperatur: 6 - 15 °C
kühl, trocken, lichtgeschützt / cool, dry, protected from light

Haltbarkeit

Mindesthaltbarkeit 6 Monate / month

Allergene:

Milch, Milcherzeugnisse nein / no
Laktose nein / no
Eier, Eiererzeugnisse: nein / no
Sojabohnen, Sojaerzeugnisse: nein / no
glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen) u. -erzeugnisse: nein / no
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse: nein / no
Fische und Fischerzeugnisse: nein / no
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse: nein / no

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 4

ArtNr:	1401
ArtBez:	Schweineschmalz 10 kg Karton
Charge:	
Version:	8 (gemäß Revision 5 Auflage 03/09)
Senf und Erzeugnisse:	nein / no
Lupinen und Lupinenerzeugnisse:	nein / no
Schalenfrüchte (z. B. Mandel) u. -erzeugnisse:	nein / no
Erdnüsse und Erzeugnisse:	nein / no
Sesamsamen und -erzeugnisse:	nein / no
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/l als SO ₂)	nein / no
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	nein / no

Bemerkungen

Nach derzeitigem Stand ist das Produkt weder selbst gentechnisch verändert noch enthält es gentechnisch veränderte Bestandteile.

Die Spezifikation ist nach unserem moment. Stand des Wissens korrekt und kann ständigen gesetzgeb. Veränderungen unterliegen.

München, 19.01.2012

freigegeben durch Dr. Schroeder / Produktentwicklung

Dieses Dokument ist ein Computer-Ausdruck und als solches gültig ohne handgezeichnete Signatur.



Feines aus Kartoffeln

Produktspezifikation

1. Artikelbezeichnung

Verkehrsbezeichnung: **Original bayerischer Kartoffelsalat**
Artikelnummer: 909

2. Verpackung

Liefereinheit: 2,5 kg Eimer
EAN- Code Artikel: 40 07981 00909 7
Loskennzeichnung: MHD
MHD-Angabe: TagMonatJahr

3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur: +2°C bis +7°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung: 20 Tage (im ungeöffneten Originalgebinde)

4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe : hellgelbe bis gelbe, feine Kartoffelscheiben in würziger Marinade
Geruch, Geschmack : würzig, frisch, aromatisch, arttypisch
Konsistenz : punktgegarnte, weiche Kartoffeln

5. Zutaten

Zutaten: Geschälte Kartoffeln, Trinkwasser, pflanzliches Speiseöl, Branntweinessig, Speisesalz, Senf, Gewürze, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat, Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl, gekörnte Brühe, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure, Weinsäure, Äpfelsäure, Süßstoff: Saccharin, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumsulfit, Farbstoff: Riboflavin.

6. Zusatzstoffe

Folgende Zusatzstoffe sind auf Speisekarten deklarationspflichtig:

Zusatzstoff	E- Nummer	Deklaration auf Speisekarten
Natriumbenzoat	E 211	„mit Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“
Kaliumsorbat	E 202	„mit Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“
Mononatriumglutamat	E 621	„mit Geschmacksverstärker“
Saccharin	E 954	„mit Süßungsmittel“
Ascorbinsäure	E 300	„mit Antioxidationsmittel“
Natriumsulfit	E 221	„geschwefelt“
Riboflavin	E 101	„mit Farbstoff“

Folgende Zusatzstoffe sind auf Speisekarten nicht deklarationspflichtig

Zusatzstoff	E - Nummer
Xanthan, Guarkernmehl	E 415, E412
Citronensäure, Weinsäure, Äpfelsäure	E 330, E 334, E 296

Heigl Kartoffelveredelungs GmbH Arnhofener Weg 30 93326 Abensberg Tel. 09443/ 9151-0- Fax 09443/ 9151-51	Erstellt von A.Herzig	909_Bayerischer Kartoffelsalat_2,5 kg.doc	Version: 1 Erstellt: August 2009	Seite 1 von 3
---	--------------------------	---	-------------------------------------	---------------



Feines aus Kartoffeln

7. Nährwertangaben (Bezugsgröße: 100g)

Fett	3,6 g
Eiweiß	1,7 g
Kohlenhydrate	12,1 g
kcal / kJ	88/ 372

8. Mikrobiologische Merkmale

aerobe Gesamtkeimzahl	10 000 KbE/g
Hefen	1 000 KbE/g
Schimmelpilze	1 000 KbE/g
Milchsäurebakterien	10 000 KbE/g
Enterobakterien	1 000 KbE/g

Frei von pathogenen Keimen entsprechend einer Guten Herstellpraxis

9. Gentechnik

Dieses Produkt ist nach unserem Kenntnisstand gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

10. Kreuzkontaminationen von Allergenen

Wir weisen darauf hin, dass sich die Angabe der Allergene (siehe: 13. ALBA Liste) auf den Inhalt laut Rezeptur und den Spezifikationen unserer Rohstofflieferanten bezieht, d.h. Spuren und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

11. Qualitätssicherung / HACCP

Wir bestätigen, dass das beschriebene Produkt den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (LMBG) der Bundesrepublik Deutschland entspricht und für das Produkt ein HACCP - Konzept vorhanden ist.

12. Sonstige Angaben

Die in dieser Spezifikation aufgeführten chemischen und mikrobiologischen Werte entsprechen den über einen längeren Zeitraum gefundenen Durchschnittswerten dieses Produktes. Diese Werte können Schwankungen unterliegen, die jedoch nicht zwangsläufig die Verzehrbarkeit einschränkt.

Die Ausführungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von einer eigenen Prüfung.

Zusicherungen hinsichtlich der Eigenschaften des Produktes oder seiner Eignung für eine bestimmte Verwendung werden weder ausdrücklich noch stillschweigend gegeben.

Es gilt immer die Spezifikation mit dem jüngsten Gültigkeitsdatum.

Heigl Kartoffelveredelungs GmbH Amhofener Weg 30 93326 Abensberg Tel. 09443/ 9151-0 - Fax 09443/ 9151-51	Erstellt von A. Herzig	909_Bayerischer Kartoffelsalat_2,5 kg.doc	Version: 1 Erstellt: August 2009	Seite 2 von 3
---	---------------------------	---	-------------------------------------	---------------



Feines aus Kartoffeln

13. Allergene Inhaltsstoffe :Original bayerischer Kartoffelsalat

Allergenes Potential gemäß EU Einstufung	Lt. Rezeptur im Produkt enthalten		Inhaltsstoff, in dem der allergene Stoff vorhanden ist
	Ja	Nein	
01 Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse		X	
02 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
03 Eier und Eierzeugnisse		X	
04 Fisch und Fischerzeugnisse		X	
05 Erdnuss und Erdnusserzeugnisse		X	
06 Soja und Sojaerzeugnisse	X		Würze
07 Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose		X	
08 Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse		X	
09 Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	
10 Senf und Senferzeugnisse	X		Senf
11 Sesam und Sesamerzeugnisse		X	
12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konz. von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l, angegeben als Schwefeldioxid.	X		Natriumsulfit
13 Sonstige		X	

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste

01 Kuhmilchprotein		X	
02 Lactose		X	
03 Hühnerei		X	
04 Sojaprotein	X		Würze
05 Sojaöl		X	
06 Gluten		X	
07 Weizen		X	
08 Roggen		X	
09 Rind		X	
10 Schwein		X	
11 Huhn		X	
12 Fisch		X	
13 Schalen- und Krebstiere		X	
14 Mais		X	
15 Kakao		X	
16 Hefe		X	
17 Gemüse/Hülsenfrüchte		X	
18 Nüsse		X	
19 Nussöl		X	
20 Erdnuss		X	
21 Erdnussöl		X	
22 Sesam		X	
23 Sesamöl		X	
24 Glutamat	X		Mononatriumglutamat
25 Sulfite (E 220 bis E 228)	X		Natriumsulfit
26 Benzoesäure und PHB (E 210 bis E 219)		X	
27 AZO Farbstoffe		X	
28 Tartrazin (E 102)		X	
29 Zimt		X	
30 Vanillin		X	
31 Koriander		X	
32 Sellerie		X	
33 Umbelliferae		X	
34 Sonstige		X	



Produktpass

Artikel: **Schinkenröllchen in Aspik gefüllt mit Sahnemeerrettich**
hergestellt aus Form –Vorderschinken

Artikel-Nr. : 935 / 10016 / 10019 / 10025

Stückgewicht: 1400 g Packung,

Verpackung: Einzelpack # 10019 EAN Code : 400417610019.5
E2 Satte á 10 Pack# 10016 EAN Code : 400417610016.4
Karton á 3 Pack # 935 EAN Code : 400417600935.1
Karton a 2 Pack# 10025 EAN Code : 400417610025.6

MHD: 42 Tage
RLZ: 38 Tage

Lagertemperatur: max. +7 Grad C°

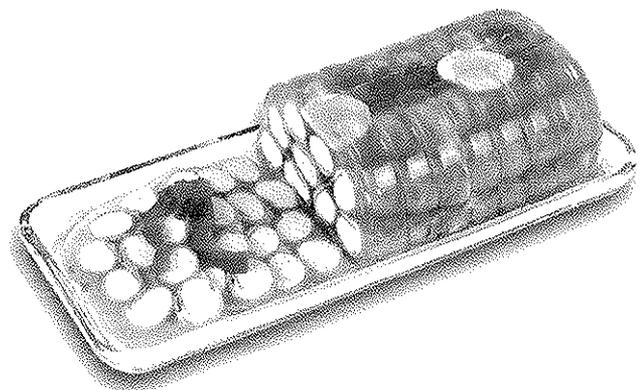
Zutaten: Meerrettich geschwefelt (40%): Pflanzliches Öl, Sahne, Branntweinessig, Stabilisator: E415, Antioxidationsmittel E223 + E330, Natriumdisulfit. Aspik (35%): Trinkwasser, Kräuteressig, Speisegelatine, Weißzucker. Form-Vorderschinken (22%): Schweinefleisch, jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff E250, Dextrose, Glucosesirup, Stabilisator E450, Aromen, Antioxidationsmittel E301, Gewürze. Ei, Cocktail – Kirsche, Farbstoff E124, Gurke.

Info für anfällige Verbrauchergruppen. enthält: Hühnerei, Milcheiweiß, Laktose, Gurke, Schweinefleisch, Natriumdisulfit.

Auslobung: CMA-Gütezeichen, jährlich DLG prämiert, Grüner Punkt, geprüfte Qualität
„BioServ“, Mecklenburger Spezialität.

Qualitätsstufe: Premium, jährlich DLG prämiert, grüner Punkt.

Nährwertanalyse: 100g enthalten durchschnittlich:
Brennwerte: 155 kcal / 647 kJ
Eiweiß: 10g
Kohlenhydrate: 5g
Fett: 10g
Natrium: 0,53g
Cholesterin: 31 mg



**Liste
der Lebensmittelallergene
gemäß Anhang III a Richtlinie 2000/13/EG und Richtlinie
2006/142/ EG**

Erklärung zu Allergene Zutaten im Artikel:

Schinkenröllchen in Aspik mit *Sahnemeerrettich*

Verwendung von Zutaten mit Allergenen Potential gemäß EU-Einstufung

im Produkt enthalten	ja	nein	als
Eier und Eiprodukte	x		Garnierung Eischeibe
Soja und Sojaprodukte		x	
Erdnüsse und Erdnussprodukte		x	
Nüsse und Nussprodukte		x	
Milch und Milchprodukte einschl. Laktose	x		Zutat Sahne
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x	
Fisch und Fischerzeugnisse		x	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x	
Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse		x	
Sesamsaat und Sesamerzeugnisse		x	
Senf und Senferzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg/kg, als SO ₂ angeben	x		Zutat geschwefelter Meerrettich
Lupine u. Lupinenerzeugnisse		x	
Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse		x	

Die Angaben zu den Allergenen basieren auf den schriftlichen Erklärungen der Lieferanten und entsprechen dem derzeitigen Kenntnisstand. Eine Haftung von Seiten der Fa. Günter Puttkammer Fleischwaren-Spezialitäten GmbH, wird jegliche Lieferantenerklärung somit nicht übernommen.

Gadebusch, 15.01.2009

L. Puttkammer
Lars Puttkammer
Geschäftsführer



0

Produktpass

½ Centro Jamón Serrano DDD
½ Serrano Schinken in Blockform



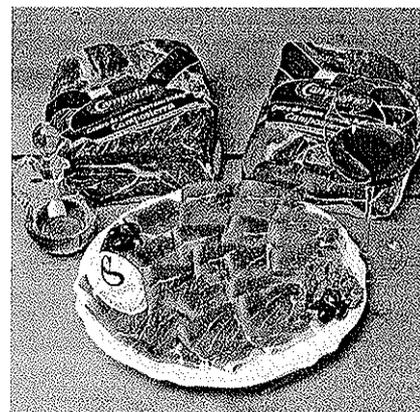
Lieferant: Thomas Niederreuther GmbH
Marke: Campofrío
Artikelnr.: 200645
Zutaten: Schweinefleisch, Meersalz, Konservierungsstoffe (E-250, E-252)
Gewicht: 2,0 – 2,2 Kg
Luftgetrocknet: 11 Monate am Knochen gereift
Lagerung: +4°C bis +7°C
MHD: 180 Tage
Verpackung: 2x ½ Stücke pro Karton
Palette: 88 Ktn
Cod. EAN / Einheit: 2900645 xxxxxxxx
Cod. EAN / Karton: 9 84 10320 00645 6

Daten Untersuchung:

Chemische: Feuchtigkeit: 52 % max
Eiweiß: 30 % max
Fett: 10 % max
Kohlendhydrate: 0,5 % max
Nährwertangaben:
Kcal: 210 aprox.
kJ: 875 aprox.

Mikrobiologische:

E. Coli: 10E2
Salmonellen: Mangel25g
Staphilococcus: 10E2
Sulfit : 10E2



Allergie- und Nährwertangaben :
Allergy- and Nutrient content dates :

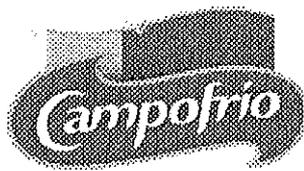
LIEFERANT / SUPPLIER	CAMPOFRIO ALIMENTACION SA
ARTIKELNR / N° ARTICULO	200 645
PREODUKT / ARTICULO	½ CTRO J. BODEGA DDD

1	Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse	Yes	
	Gluten containing grain and gluten containing grain products	No	X
2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Yes	
	Crustacean and crustacean products	No	X
3	Eier und Eierzeugnisse	Yes	
	Eggs and egg products	No	X
4	Fisch und Fischerzeugnisse	Yes	
	Fish und fish products	No	X
5	Erdnüsse und Erdnußerzeugnisse	Yes	
	Peanuts and peanut products	No	X
6	Soja und Sojaerzeugnisse	Yes	
	Soya an soya products	No	X
7	Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose	Yes	
	Milk and milk products, incl. Lactose	No	X
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse	Yes	
	Shell fruits (example: nuts) and -products	No	X
9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Yes	
	Celery and celery products	No	X
10	Senf und Senferzeugnisse	Yes	
	Mustard and mustard products	No	X
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Yes	
	Sesame seed and sesame seed products	No	X
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben	Yes	
	Indicated sulfur dioxide and sulfites in a concentration more than 10 mg/kg or 10 mg/l as SO ₂	No	X
13	Cholesterin Cholesterol		Ø 70 mg/100g
14	In 100g enthalten: Contained in 100g:	Fett	Ø 10000 mg/100g
		Fat	
		Eiweiß	Ø 30000 mg/100g
		Proteins	
		Kohlenhydrate	Ø 500 mg/100g
		Carbohydrats	
	KJ	875	
	Kcal	210	

02.11.05
 DATUM


 UNTERSCHRIFT

Campofrio Alimentación S.
 Zweigstelle Deutschland
 Münsterstr. 248 · 40470 Düsseldorf
 Tel. 0211 / 61 66 32 20
 Fax 0211 / 61 66 31 11



PRODUKTPASS

Chorizo Gran Doblón „Paprikawurst“

Lieferant: Campofrio Alimentacion S.A.
Marke: Campofrio
Artikelnr.: 20 5341
Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Paprika, Milchpulver, Sojaprotein, Zucker, Gewürze, Antioxidationsmittel (E-301), Konservierungsmittel (E-252), Farbstoff (E-120), Oberflächenbehandlung (E-202)
Gewicht: ca. 1,8 Kg / Stück
Luftgetrocknet: 6 Wochen
Lagerung: +4°C bis +7°C
MHD: 90 Tage
Verpackung: 4 Stück pro Karton
Palette: 77 Kartons
Cod. EAN / Einheit: 9 84 10320 05341-x
Taragewicht: 20g
C.E.E: España – 10.15676/BU – C.E.E

Daten Untersuchung:

Chemische: Wasser: 45%
Eiweiß: 35%
Fett: 45%
Kohlenhydrate: 3%
Nährwertangaben:
Kcal: ca. 306
kJ: ca. 1277

Mikrobiologische:
E. Coli: 10E2
Salmonellen: Mangel 25g
Staphilococcus: 10E2
Sulfit: 10E2



Campofrio Alimentación SA
 C/La Bureba s/n
 09007 Burgos
 Tel.:947 283100

20 5341 – CHZ GRAN DOBLON

<u>Special Dietary Information</u>	Free From YES	Free From NO	Comments
Milk, milk products, lactose		X	Milk protein, lactose
Egg and egg products	X		
Wheat and derivatives	X		
Gluten	X		
Corn/maize and derivatives		X	Dextrin
Soya and derivatives		X	Cross contamination risk
Mustard	X		
Celery + Celeriac	X		
Salt, added		X	
Sugar, added		X	
Peanuts and Peanut Oil (take account of possible traces)	X		
Other nuts and oils (not refined to SCOPA standard) (take account of possible traces)	X		
Sesame seed and oil (take account of possible traces)	X		
Additives (if NO complete details below)		X	
Beef and derivatives	X		
Cows milk		X	
Molluscs	X		
Coconut and derivatives	X		
Crustaceans	X		
Fish	X		
Suitable for :	YES	NO	Comments
Vegetarians		X	
Vegans		X	

<u>Additives</u>	Free From YES	Free From NO	Comments
Antioxidants		X	Sodium ascorbate
Colourings:		X	Cochineal
Flavourings:	X		
Preservatives		X	E-252, E-250
Sweeteners	X		
Flavour enhancers	X		
Other additives		X	Surface (E-202)

<u>Genetic Modification</u>	YES	NO	Comments
Does the product contain any genetically modified DNA or protein?		X	
Does the product contain any ingredients or derivatives which although produced from a GM crop do not contain genetically modified DNA or protein		X	
Is the product prepared using GM derived enzymes or cultures?		X	

PLANTAS (Factories):

BURGOS
 Telf.(947)283100
 Fax (947)283136

CANDELARIO
 Telf.(923)408900
 Fax (923)413222

OLÍAS DEL REY
 Telf.(927)490047
 Fax (925)490075

ÓLVEGA
 Telf.(976)192300
 Fax (976)645117

SOLLANA
 Telf.(96)1788450
 Fax (96)1780618

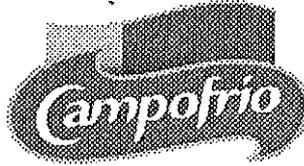
TORRENTE
 Telf.(96)1588680
 Fax (96)1558051

TORRIJOS
 Telf.(925)777100
 Fax (925)777110

TRUJILLO
 Telf.(927)659029
 Fax (927)659132

VILLAVERDE
 Telf.(91)7980050
 Fax (91)7980353

OFICINAS:
 Avda. Isla Graciosa, 1
 28700 S.S. de los Reyes (Madrid)
 Telf: 91 5036300



Produktpass

Chorizo Pamplona C.E. - Paprikawurst Pamplona luftgetrocknet

Lieferant: Campofrio Alimentación, S.A.

Marke: Campofrio

Artikelnr.: 20 5343

Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Salz, Paprika, Lactose, Milchpulver, Dextrose, Gewürze, Stabilisator (E-451), Antioxidationsmittel (E-301), Farbstoff (E-124), Konservierungsmittel (E-252), Oberflächenbehandlung (E-202)

Gewicht: ca. 1,8 Kg

Lagerung: +4°C bis +7°C

MHD: 90 Tage

Verpackung: 4 Stück pro Karton

Palette: 77 Kartons

Cod. EAN / Einheit: Bitte schau auf das Stück

Cod. EAN / Karton: Bitte schau auf das Karton

Daten Untersuchung:

Chemische	Feuchtigkeit:	45 % max
	Eiweiß:	35 % min
	Fett:	45 % max
	Kohlendhydrate:	3 % max
	Nährwertangaben:	
	Kcal:	306 aprox.
	kJ:	1277 aprox.

Mikrobiologische :

E. Coli:	10E2
Salmonellen:	Mangel 25 g.
Staphilococcus:	10E2
Sulfit :	10E2



Campofrío Alimentación SA
C/La Bureba s/n
09007 Burgos
Tel.:947 283100

20 5343 – CHZ PAMPLONA

<u>Special Dietary Information</u>	Free From YES	Free From NO	Comments
Milk, milk products, lactose		X	Milk protein, lactose
Egg and egg products	X		
Wheat and derivatives	X		
Gluten	X		
Corn/maize and derivatives		X	Dextrin
Soya and derivatives		X	Cross contamination risk
Mustard	X		
Celery + Celeriac	X		
Salt, added		X	
Sugar, added		X	
Peanuts and Peanut Oil (take account of possible traces)	X		
Other nuts and oils (not refined to SCOPA standard) (take account of possible traces)	X		
Sesame seed and oil (take account of possible traces)	X		
Additives (if NO complete details below)		X	
Beef and derivatives	X		
Cows milk		X	
Molluscs	X		
Coconut and derivatives	X		
Crustaceans	X		
Fish	X		

<u>Suitable for :</u>	YES	NO	Comments
Vegetarians		X	
Vegans		X	

<u>Additives</u>	Free From YES	Free From NO	Comments
Antioxidants		X	Sodium ascorbate
Colourings:		X	Cochineal
Flavourings:	X		
Preservatives		X	E-252, E-250
Sweeteners	X		
Flavour enhancers	X		
Other additives		X	Surface (E-202)

<u>Genetic Modification</u>	YES	NO	Comments
Does the product contain any genetically modified DNA or protein?		X	
Does the product contain any ingredients or derivatives which although produced from a GM crop do not contain genetically modified DNA or protein		X	
Is the product prepared using GM derived enzymes or cultures?		X	

PLANTAS (Factories):

BURGOS
Telf.(947)283100
Fax (947)283136

CANDELARIO
Telf.(923)408900
Fax (923)413222

OLÍAS DEL REY
Telf.(925)490047
Fax (925)490075

ÓLVEGA
Telf.(976)192300
Fax (976)645117

SOLLANA
Telf.(96)1788450
Fax (96)1780618

TORRENTE
Telf.(96)1588680
Fax (96)1558051

TORRIJOS
Telf.(925)777100
Fax (925)777110

TRUJILLO
Telf.(927)659029
Fax (927)659132

VILLAVERDE
Telf.(91)7980050
Fax (91)7980353

OFICINAS:
Avda. Isla Graciosa, 1
28700 S.S. de los Reyes (Madrid)
Telf: 91 5036300

Spezifikation

Produktname:	Apfel-Delikatess-Griebenschmalz	
Artikelnummer:	<u>Eimer</u> 4110	
Produktbeschreibung:	Brotaufstrich, tierisch	
Zutaten:	Schweinespeck, Zwiebel, Äpfel, Röstzwiebel mit Glutem, Pflanzenfett, Salz, Pfeffer, Gewürze, Geschmacksverstärker E 621 Olivenöl	
Gewicht: Stück	1kg	
Lagerung:	+ 7 °C	
Haltbarkeit:	3 Monate ab Anlieferung	
Verpackung:	Kunststoffeimer	
Karton-Inhalt:	E 2 Kiste (11 Eimer)	
Gewicht Karton:	13,04 kg (ohne E 2)	11 kg (ohne E 2)
Karton-Größe:	Durchmesser: 10 cm Höhe: 10 cm	
Paletten-Norm:	Höhe: 160 cm	
Paletten-Einheit:	32 E 2 Kisten gesamt: ca. 564 kg	

Schütz Towl



Produktspezifikation

Bezeichnung	Kabanos
Art.-Nr.:	14100

1.	Artikelnummer:	14100			
2.	Artikelbezeichnung:	Kabanos			
3.	Warengruppe:	Brühwurst			
4.	Leitsatz-Nummer:	2.223.4			
5.	Stückgewicht:	250 g			
6.	Verpackungsart:	Atmospackung			
7.	Verpackungseinheit:	6 x 250 g = 1,5 kg 10 Packungen in Satten			
8.	Palettenfaktor:	28 Satte / Palette			
9.	Zutatenliste:	Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Maltodextrin, Würze, Hefeextrakt, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E300, Natriumascorbat E301, Stabilisator: Diphosphate E450, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E250, Gewürzextrakte (mit Sellerie), Aroma, Naturdarm, Rauch. 100 g Kabanos werden aus 115 g Schweinefleisch hergestellt.			
10.	Qualitätsstufe:				
11.	MHD / Restlaufzeit:	51 Tage / 49 Tage			
	Lagertemperatur:	Unter 7°C			
12.	Nährwerte:	Durchschnittliche Nährwerte in 100g			
		Brennwerte in kJ / kcal:	1361 / 328		
		Eiweiß:	19,2 g		
		Kohlenhydrate:	1 g		
		Fett:	27,5 g		
13.	Mikrobiologie:	Bezeichnung	Methode	Einheit	Wert
		Aerobe GKZ	PC/72 h/30 °C	KBE /g	< 5,0x10 ¹
		Enterobacteriaceae	VRBD/24 h/37 °C	KBE /g	< 1,0x10 ²
		Milchsäurebakterien	MRS/72 h/30 °C	KBE /g	< 5,0x10 ⁶
		Hefen	YGC/5 d/25 °C	KBE /g	< 1,0x10 ⁴
Schimmelpilze	YGC/5 d/25 °C	KBE /g	< 1,0x10 ⁴		
14.	Hinweis für Allergiker, GVO:	Mit Sellerie Nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003			
15.	Produktbeschreibung:				
16.	Auslobung:	Der knackig würzige Genuss			
17.	Sonstiges:	EAN 4 001896 14100 2 Unter Schutzatmosphäre verpackt.			

Deklaration von Allergenen und tierischen Zutaten

	Ja	Nein	Angabe des Inhaltsstoffes
Glutenhaltiges Getreide (d.h.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstamme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose);	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte, d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gewürzextrakte
Senf und Senferzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Allergene nach Richtlinie 2006/142/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Dezember 2006 zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten.



Produktspezifikation

Bezeichnung	Griebenschmalz
Art.-Nr.:	15051

1.	Artikelnummer:	15051								
2.	Artikelbezeichnung:	Griebenschmalz								
3.	Warengruppe:	Feinkosterzeugnisse								
4.	Leitsatz-Nummer:	2.1.4 (der Leitsätze für Speisefette und Speiseöle)								
5.	Stückgewicht:	2,5 kg								
6.	Verpackungsart:	Im Eimer								
7.	Verpackungseinheit:									
8.	Palettenfaktor:									
9.	Zutatenliste:	Speck, Flomen, Zwiebeln, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte.								
10.	Qualitätsstufe:									
11.	MHD / Restlaufzeit: Lagertemperatur:	120 Tage < +7 °C								
12.	Nährwerte:	Durchschnittliche Nährwerte in 100g								
		Brennwerte:	3408 kJ / 828 kcal							
		Eiweiß:	4,7 g							
		Kohlenhydrate:	1,0 g							
		Fett:	89,5 g							
13.	Mikrobiologie:	mikrobiologische Anforderungen am Ende des MHDs	Bezeichnung		Methode		Einheit		Wert	
			Aerobe GKZ		PC/72 h/30 °C		KBE /g		< 5,0x10 ⁴	
			Enterobacteriaceae		VRBD/24 h/37 °C		KBE /g		< 1,0x10 ²	
			Milchsäurebakterien		MRS/72 h/30 °C		KBE /g		< 5,0x10 ⁷	
			Hefen		YGC/5 d/25 °C		KBE /g		< 1,0x10 ⁴	
			Schimmelpilze		YGC/5 d/25 °C		KBE /g		< 1,0x10 ⁴	
14.	Hinweis für Allergiker: GVO:	Keine allergenen Stoffe gemäß Anlage III der LMKV Nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003								
15.	Produktbeschreibung:	Der pikante Brotaufstrich, auch zum Kochen und Braten								
16.	Auslobung:									
17.	Sonstiges:	EAN 40 01896 15051 6 (2500g)								

Deklaration von Allergenen und tierischen Zutaten

	Ja	Nein	Angabe des Inhaltsstoffes
Glutenhaltiges Getreide (d.h.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose);	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte, d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Allergene nach Richtlinie 2006/142/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Dezember 2006 zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten.

Artikelnummer	Marke	Allgemeine Verkehrsbezeichnung
15905	Kemper	Meisterkrone Pfeffersalami, geräuchert

1. Produktbeschreibung

Leitsatzziffer: 2.211.04
Aussehen: Muskulatur: dunkelrosa, Fettgewebe: weiß, Pfefferrand
Geschmack: fleischig, leicht würzig, nach Pfeffer, rauchig
Konsistenz/Struktur: schnittfest
Behandlungsform: gereift, geräuchert
Verwendungszweck: aufgeschnitten als Brotbelag

2. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung

2.1 Zutaten: Schweinefleisch, Kochsalz, Pfeffer, Milchzucker,
Säuerungsmittel: Glucono-delta-Lacton, Glukosesirup,
Gewürze, Farbstoff: Echtes Karmin, Antioxidationsmittel:
Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Natriumnitrit,
Reifungskulturen, Rauch.

Quid: 100g Pfeffersalami sind hergestellt aus 108g Schweinefleisch.

Allergene,
lt. Rezeptur enthalten:

Milchzucker (Laktose) ist als Zuckerstoff enthalten.

Zusatzstoffe:
(E-Nummern, Erklärung)

E575=Glucono-delta-lacton, E120=Echtes Karmin, E300=Ascorbinsäure, E250=Natriumnitrit
Milchzucker = Laktose

2.2 Hinweis für Allergiker:
Spuren

**Produkt kann Spuren von Senf, Milcheiweiß, Walnüssen,
Mandeln und Sellerie enthalten.**

Inverkehrbringer (Adresse): H. Kemper GmbH & Co. KG, Hauptstraße 2, 49638 Nortrup

Veterinär-Kontrollzeichen: DE EV 27 EG

3. Haltbarkeit und Aufbewahrung

3.1 Restlaufzeit: 60 Tage mindestens haltbar bis:

4. Nährwertangaben pro 100g (durchschnittlich)

Brennwert	:	1252 kJ / 302 kcal			
Fett	:	25g	davon gesättigte Fettsäuren	:	10g
Kohlenhydrate	:	1g	davon Zucker	:	0,9g
Ballaststoffe	:	0,5g			
Eiweiß	:	18g			
Natrium	:	1,50g	Salz	:	3,75g

5. Verpackung/Füllmenge/Kaliber

Verpackung: Vacu 10ST/E2-Kiste

Füllmenge: ca. 1900g Stückware halbiert

6. **Mikrobiologie:** Die mikrobiologischen Richt-/Warnwerte der DGHM für diese Lebensmittelgruppe werden angestrebt.

Druckdatum: 20. Juni 2014

Unterschrift:

H. Kemper GmbH & Co. KG
Hauptstraße 2
49638 Nortrup

Artikelnummer	Marke	Allgemeine Verkehrsbezeichnung
22318	Kemper	1A Salami geräuchert im Käserand

1. Produktbeschreibung

Leitsatzziffer: 2.211.04
Aussehen: Muskulatur: dunkelrosa, Fettgewebe: weiß, gelber Käserand
Geschmack: fleischig, leicht würzig, rauchig
Konsistenz/Struktur: schnittfest
Behandlungsform: gereift, geräuchert
Verwendungszweck: aufgeschnitten als Brotbelag

2. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung

2.1 **Zutaten:** Schweinefleisch, Hartkäse 8%, Kochsalz, Schweinegelatine, Milchzucker, Gewürze, Glukosesirup, Dextrose, Zucker, Milcheiweiß, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumsorbat (Oberflächenbehandlung), Reifungskulturen, Rauch.

Quid: 100g 1A Salami geräuchert im Käserand werden aus 118g Schweinefleisch hergestellt

Allergene,
lt. Rezeptur enthalten:

Milchzucker (Laktose) ist als Zuckerstoff enthalten.

Zusatzstoffe:
(E-Nummern, Erklärung)

E301=Natriumascorbat, E250=Natriumnitrit, E202=Kaliumsorbat
Milchzucker = Laktose, Zucker = Saccharose

2.2 Hinweis für Allergiker:
Spuren

Produkt kann Spuren von Senf, Walnüssen, Mandeln und Sellerie enthalten.

Inverkehrbringer (Adresse): H. Kemper GmbH & Co. KG, Hauptstraße 2, 49638 Nortrup

Veterinär-Kontrollzeichen: DE EV 27 EG

3. Haltbarkeit und Aufbewahrung

3.1 **Restlaufzeit:** 60 Tage **mindestens haltbar bis:**

4. Nährwertangaben pro 100g (durchschnittlich)

Brennwert	: 1454 kJ / 351 kcal	(durchschnittlich bezogen auf die Salami ohne Käserand)
Fett	: 30g	davon gesättigte Fettsäuren : 12g
Kohlenhydrate	: 1g	davon Zucker : 0,9g
Ballaststoffe	: 0,5g	
Eiweiß	: 19g	
Natrium	: 1,70g	Salz : 4,25g

5. Verpackung/Füllmenge/Kaliber

Verpackung: Cello 6ST/E2-Kiste

Füllmenge: ca. 2200g Stückware

6. **Mikrobiologie:** Die mikrobiologischen Richt-/Warnwerte der DGHM für diese Lebensmittelgruppe werden angestrebt.

Druckdatum: 20. Juni 2014

Unterschrift:

H. Kemper GmbH & Co. KG
Fleischwarenfabrik
Hauptstraße 2
49638 Nortrup

Artikelnummer	Marke	Allgemeine Verkehrsbezeichnung
22418	Kemper	1A Salami geräuchert im grünen Pfefferrand

1. Produktbeschreibung

Leitsatzziffer: 2.211.04
Aussehen: Muskulatur: dunkelrosa, Fettgewebe: weiß, Pfefferrand
Geschmack: fleischig, leicht würzig, rauchig
Konsistenz/Struktur: schnittfest
Behandlungsform: gereift, geräuchert
Verwendungszweck: aufgeschnitten als Brotbelag

2. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung

2.1 Zutaten: Schweinefleisch, Kochsalz, Pfeffer, Schweinegelatine, Milchzucker, Gewürze, Glukosesirup, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumsorbat (Oberflächenbehandlung), Reifungskulturen, Rauch.

Quid: 100g 1A Salami geräuchert im grünen Pfefferrand werden aus 118g Schweinefleisch hergestellt

Allergene,
lt. Rezeptur enthalten:

Milchzucker (Laktose) ist als Zuckerstoff enthalten.

Zusatzstoffe:
(E-Nummern, Erklärung)

E301=Natriumascorbat, E250=Natriumnitrit, E202=Kaliumsorbat
Milchzucker = Laktose, Zucker = Saccharose

2.2 Hinweis für Allergiker:
Spuren

Kann Spuren von Senf, Milcheiweiß, Walnüssen, Mandeln und Sellerie enthalten.

Inverkehrbringer (Adresse): H. Kemper GmbH & Co. KG, Hauptstraße 2, 49638 Nortrup

Veterinär-Kontrollzeichen: DE EV 27 EG

3. Haltbarkeit und Aufbewahrung

3.1 Restlaufzeit: 60 Tage mindestens haltbar bis:

4. Nährwertangaben pro 100g (durchschnittlich)

Brennwert	:	1454 kJ / 351 kcal			
Fett	:	30g	davon gesättigte Fettsäuren	:	12g
Kohlenhydrate	:	1g	davon Zucker	:	0,9g
Ballaststoffe	:	0,5g			
Eiweiß	:	19g			
Natrium	:	1,70g	Salz	:	4,25g

5. Verpackung/Füllmenge/Kaliber

Verpackung: Cello 6ST/E2-Kiste

Füllmenge: ca. 2200g Stückware

6. **Mikrobiologie:** Die mikrobiologischen Richt-/Warnwerte der DGHM für diese Lebensmittelgruppe werden angestrebt.

Druckdatum: 20. Juni 2014

Unterschrift:

H. Kemper GmbH & Co. KG
Fleischwarenfabrik
Hauptstraße 2
49638 Nortrup

Artikelnummer	Marke	Allgemeine Verkehrsbezeichnung
22618	Kemper	1A Salami geräuchert im Röstzwiebelrand

1. Produktbeschreibung

Leitsatzziffer: 2.211.04
Aussehen: Muskulatur: dunkelrosa, Fettgewebe: weiß, Zwiebelrand
Geschmack: fleischig, leicht würzig, nach Pfeffer
Konsistenz/Struktur: schnittfest
Behandlungsform: gereift, geräuchert
Verwendungszweck: aufgeschnitten als Brotbelag

2. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung

2.1 **Zutaten:** Schweinefleisch, Kochsalz, Röstzwiebeln, Schweinegelatine, Milchzucker, Gewürze, Glukosesirup, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumsorbat (Oberflächenbehandlung), Rauch.

Quid: 100g 1A Salami geräuchert im Röstzwiebelrand werden aus 118g Schweinefleisch hergestellt

**Allergene,
lt. Rezeptur enthalten:**

Milchzucker (Laktose) ist als Zuckerstoff enthalten.

**Zusatzstoffe:
(E-Nummern, Erklärung)**

E301=Natriumascorbat, E250=Natriumnitrit, E202=Kaliumsorbat
Milchzucker = Laktose, Zucker = Saccharose

2.2 **Hinweis für Allergiker:
Spuren**

**Kann Spuren von Senf, Milcheiweiß, Walnüssen, Mandeln
und Sellerie enthalten.**

Inverkehrbringer (Adresse): H. Kemper GmbH & Co. KG, Hauptstraße 2, 49638 Nortrup

Veterinär-Kontrollzeichen: DE EV 27 EG

3. Haltbarkeit und Aufbewahrung

3.1 **Restlaufzeit:** 60 Tage **mindestens haltbar bis:**

4. Nährwertangaben pro 100g (durchschnittlich)

Brennwert	:	1454 kJ / 351 kcal			
Fett	:	30g	davon gesättigte Fettsäuren	:	12g
Kohlenhydrate	:	1g	davon Zucker	:	0,9g
Ballaststoffe	:	0,5g			
Eiweiß	:	19g			
Natrium	:	1,70g	Salz	:	4,25g

5. Verpackung/Füllmenge/Kaliber

Verpackung: Cello 6ST/E2-Kiste

Füllmenge: ca. 2200g Stückware

6. **Mikrobiologie:** Die mikrobiologischen Richt-/Warnwerte der DGHM für diese Lebensmittelgruppe werden angestrebt.

Druckdatum: 20. Juni 2014

Unterschrift:

H. Kemper GmbH & Co. KG
Emscheringstraße
Hauptstraße 2
49638 Nortrup

Artikelnummer	Marke	Allgemeine Verkehrsbezeichnung
22748	Kemper	Extraklasse Cervelatwurst geräuchert fein gekörnt

1. Produktbeschreibung

Leitsatznummer: 2.211.07
 Aussehen: Muskulatur: dunkelrosa, Fettgewebe: weiß
 Geschmack: fleischig, leicht würzig, rauchig
 Konsistenz/Struktur: schnittfest
 Behandlungsform: gereift, geräuchert
 Verwendungszweck: aufgeschnitten als Brotbelag

2. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung

2.1 **Zutaten:** Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze, Milchzucker, Glukosesirup, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Reifungskulturen, Rauch.

Quid: 100g Extraklasse Cervelatwurst geräuchert werden aus 109g Schweinefleisch hergestellt.

**Allergene,
 lt. Rezeptur enthalten:**

Milchzucker (Laktose) ist als Zuckerstoff enthalten.

Zusatzstoffe:
 (E-Nummern, Erklärung)

E301=Natriumascorbat, E250= Natriumnitrit
 Milchzucker = Laktose, Zucker = Saccharose

2.2 **Hinweis für Allergiker:
 Spuren**

Kann Spuren von Senf, Milcheiweiß, Walnüssen, Mandeln und Sellerie enthalten.

Inverkehrbringer (Adresse): H. Kemper GmbH & Co. KG, Hauptstraße 2, 49638 Nortrup

Veterinär-Kontrollzeichen: DE EV 27 EG

3. Haltbarkeit und Aufbewahrung

3.1 Restlaufzeit: 60 Tage mindestens haltbar bis:

4. Nährwertangaben pro 100g (durchschnittlich)

Brennwert	:	1420 kJ / 343 kcal		
Fett	:	30g	davon gesättigte Fettsäuren	: 12g
Kohlenhydrate	:	1g	davon Zucker	: 0,9g
Ballaststoffe	:	0,5g		
Eiweiß	:	17g		
Natrium	:	1,70g	Salz	: 4,25g

5. Verpackung/Füllmenge/Kaliber

Verpackung: unter Schutzatmosphäre verpackt 6ST/E2-Kiste

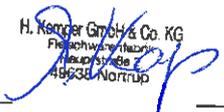
Füllmenge: ca. 2500g Stückware

6. **Mikrobiologie:** Die mikrobiologischen Richt-/Warnwerte der DGHM für diese Lebensmittelgruppe werden angestrebt.

Druckdatum: 20. Juni 2014

Unterschrift:

H. Kemper GmbH & Co. KG
 Fleischwarenfabrik
 Hauptstraße 2
 49638 Nortrup





Produktspezifikation

Artikelpass

30227 Rosmarinschinken

Herstellerangaben

Hersteller:	Lutz Fleischwaren GmbH Justus-von-Liebig-Straße 48 86899 Landsberg am Lech
EG-Zulassungsnummer:	DE-BY-10291 EG
Intrastatnummer:	-
Leitsatznummer:	2.341
Zolltarif.-Nr.:	16024110
QS-Ansprechpartner:	Hr. Wachter, Hr. Weigele

Allgemeines

Artikelnummer:	30227
Artikel-EAN:	128er EAN
Verkehrsbezeichnung:	Rosmarinschinken
Produktbeschreibung/ Angebotsform:	gepökelter, gegarter Schinken, aus der Ober- und Unterschale, mit schmalem Fettrand ohne Schwarte, Dekorwürzung: Rosmarin innen und außen, nicht geräuchert
Markenname:	Lutz
Artikelbezeichnung:	Rosmarinschinken
Fakturierungseinheit:	Gewicht
Grundpreisauszeichnungspflichtig:	Ja/ Nein
Preisauszeichnung auf der Ware:	Ja
Gewichtsauszeichnung:	Ja
Convenience-Grad:	Fertigprodukt
Standard Auszeichnungspreis (€/kg):	-
Dispovorlauf bei Normalbestellung:	-
Produktauslobung auf Produkt:	laktose- und glutenfrei

Deklaration

Zutatenliste:	Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Rosmarin, Glukosesirup, Stabilisator: Triphosphat; Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat; Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.		
E-Nummern Inhaltsstoffe:	451, 316, 250		
Darmart:	-		
Zubereitungsart/ -anweisung:	-		
Allergene: <i>(In dieser Liste werden die allergenen Stoffe gemäß RL 2000/13EG und RL 2005/26/EG angegeben, die rezepturgemäß enthalten bzw. nicht enthalten sind).</i>	Gluten:	Ja/ Nein	
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:	Nein	
	Erdnüsse und Erdnußerzeugnisse:	Nein	
	Fisch und Fischerzeugnisse:	Nein	
	Soja und Sojaerzeugnisse:	Nein	
	Milch/ Milcherzeugnisse/ Milcheiweiß:	Nein	
	Lupine/ Lupinerzeugnisse:	Nein	
	Schalenfrüchte:	Nein	
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	Nein	
	Senf und Senferzeugnisse:	Nein	
	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse:	Nein	
	Schwefeloxid/ Sulfite von mehr als 10mg/ kg:	Nein	
	Glutenhaltiges Getreide:	Nein	
	Weichtiere, -erzeugnisse:	Nein	
	Ei und Eierzeugnisse:	Nein	
Kreuzkontamination:			
Nährwertigenschaften: <i>bezogen auf 100 g</i>	Brennwert	486/ 116	kJ/ kcal
	Eiweiß	19	g
	Kohlenhydrate	0,9	g
	davon Zucker	0,7	g
	Fett	4	g
	davon gesättigte Fetts.	1,7	g
	Ballaststoffe	-	g
	NaCl	2,5	g
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:	-		
Herkunft:	Deutschland		
Lagertemperatur/ Aufbewahrungshinweis:	unter +7°C		
Mindehaltbarkeit ab Werk:	27 Tage		
Restlaufzeit ab Wareingang Kunde:	24 Tage		
Verpackungsart:	Schrumpfbeutel		
Mikrobiologische Parameter: <i>Grenzwerte am Ende des MHD</i>	Gesamtkeimzahl aerob	<1,0 x 10 ⁷	kbE/ g
	Enterobacteriaceae	<1,0 x 10 ³	kbE/ g
	Listeria monocytogenes	<1,0 x 10 ²	kbE/ g
	Salmonellen	n.n. 25g	kbE/ g

Verpackung/ Logistik

Kaliber:	-
Stückgewicht:	ca. 2 kg
Nettogewicht/ Einzelverpackung:	ca. 2 kg
Bruttogewicht/ Einzelverpackung:	ca. 2 kg
Gewicht Folie:	ca. 24g
Gewicht Etikett:	Vorderseite: ca. 2g Rückseite: ca. 2g
Verwendete Folie:	Schrumpfbeutel
Inhalt/ Einzelverpackung:	1 Stück
Produktmaße (LxBxH in mm):	ca. 200x150x120

Kartonware

EAN- Nr. Karton:	128er
EAN- Nr. Umkarton:	
Kartontyp:	Wellpappe
Kartongewicht (Netto):	327
Kartongewicht (Brutto):	ca.4,5 kg
Kartonaussenmaße (LxBxH in mm):	364x256x178
Innenmaße Karton (LxBxH in mm):	360x252x178
Einzelkarton/ Mischkarton:	Einzelkarton
Sortierungsverhältnis:	-
Inhalt/ Karton:	2
Karton/ Palette:	81
Karton/ Lage:	9
Lagen/ Palette:	9
Palettentyp/ -maße (LxBxH in mm):	Europalette
Palettenhöhe inkl. Palette (h in m):	1,26
Transportstapelfaktor:	-
Palettenhandling (Einweg/ Mehrweg):	Mehrweg
Palettenbruttogewicht in kg:	ca. 364,5

Kistenware

E2-Kiste Gewicht (Netto):	2kg
E2-Kiste Gewicht (Brutto):	ca. 16kg
Kartonaussenmaße (LxBxH in mm):	-
Innenmaße Karton (LxBxH in mm):	-
Einzelkarton/ Mischkarton:	-
Sortierungsverhältnis:	-
Inhalt/ E2 Kiste:	ca. 7
Kisten/ Lage:	4
Kisten/ Palette:	20
Palettentyp/ -maße (LxBxH in mm):	Europalette
Palettenhöhe inkl. Palette (h in m):	1,15
Transportstapelfaktor:	-
Palettenhandling (Einweg/ Mehrweg):	Mehrweg
Palettenbruttogewicht in kg:	ca. 320

Erklärungen

GVO Erklärung

Nach derzeitigem Kenntnisstand und entsprechenden Informationen unserer Vorlieferanten werden, im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnischveränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel, in unserem Hause keine gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt. Daher unterliegt das Produkt keiner Kennzeichnungspflicht.

Unbedenklichkeitsbescheinigung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Nach derzeitigem Kenntnisstand und entsprechenden Informationen unserer Lieferanten, bestätigen wir, dass die Anforderungen der EU-Richtlinie 10/2011 (Materialien und Produkte, die dazu vorgesehen sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen) sowie der EU-Richtlinie 2002/72/EC (Materialien und Produkte aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen) entsprechen.

Das Produkt entspricht dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, den gültigen Gesetzen, Verordnungen und rechtlichen Leitsätzen. Produkt und Zutaten sind nicht mit ionisierten Stahlen behandelt.

Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im Rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Verantwortungsbereiches liegen.

erstellt/geprüft

Datum: 28.07.2014

Weigele/Wachter



Produktspezifikation

Artikelpass

30230 Delikatess Farmerschinken 1/2

Herstellerangaben

Hersteller:	Lutz Fleischwaren GmbH Justus-von-Liebig-Straße 48 86899 Landsberg am Lech
EG-Zulassungsnummer:	DE-BY-10291 EG
Intrastatnummer:	-
Leitsatznummer:	2.341
Zolltarif.-Nr.:	16024110
QS-Ansprechpartner:	Hr. Wachter, Hr. Weigele

Allgemeines

Artikelnummer:	30230	
Artikel-EAN:	128er EAN	
Verkehrsbezeichnung:	Delikatess Farmerschinken 1/2	
Produktbeschreibung/ Angebotsform:	mild geräucherter, gegarter Schinken, aus der Ober- und Unterschale, mit schmalem Fettrand ohne Schwarte, Laibform, mit Honig verfeinert	
Markenname:	Lutz	
Artikelbezeichnung:	Delikatess Farmerschinken 1/2	
Fakturierungseinheit:	Gewicht	
Grundpreisauszeichnungspflichtig:		Ja/Nein
Preisauszeichnung auf der Ware:		Ja
Gewichtsauszeichnung:		Ja
Convenience-Grad:		Fertigprodukt
Standard Auszeichnungspreis (€/kg):	-	
Dispovorlauf bei Normalbestellung:	-	
Produktauslobung auf Produkt:	laktose- und glutenfrei	

Deklaration

Zutatenliste:	Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Honig, Glukosesirup, Stabilisator: Triphosphat; Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat; Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Rauch.		
E-Nummern Inhaltsstoffe:	451, 316, 250		
Darmart:	-		
Zubereitungsart/ -anweisung:	-		
Allergene: <i>(In dieser Liste werden die allergenen Stoffe gemäß RL 2000/13EG und RL 2005/26/EG angegeben, die rezepturgemäß enthalten bzw. nicht enthalten sind).</i>	Gluten:	Ja/ Nein Nein	
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:	Nein	
	Erdnüsse und Erdnußerzeugnisse:	Nein	
	Fisch und Fischerzeugnisse:	Nein	
	Soja und Sojaerzeugnisse:	Nein	
	Milch/ Milcherzeugnisse/ Milcheiweiß:	Nein	
	Lupine/ Lupineerzeugnisse:	Nein	
	Schalenfrüchte:	Nein	
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	Nein	
	Senf und Senferzeugnisse:	Nein	
	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse:	Nein	
	Schwefeloxid/ Sulfite von mehr als 10mg/ kg:	Nein	
	Glutenhaltiges Getreide:	Nein	
	Weichtiere, -erzeugnisse:	Nein	
Ei und Eierzeugnisse:	Nein		
Kreuzkontamination:			
Nährwertigenschaften: <i>bezogen auf 100 g</i>	Brennwert	486/ 116	kJ/ kcal
	Eiweiß	19	g
	Kohlenhydrate	0,9	g
	davon Zucker	0,7	g
	Fett	4	g
	davon gesättigte Fetts.	1,7	g
	Ballaststoffe	-	g
	NaCl	2,5	g
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:	-		
Herkunft:	Deutschland		
Lagertemperatur/ Aufbewahrungshinweis:	unter +7°C		
Mindeshaltbarkeit ab Werk:	27 Tage		
Restlaufzeit ab Wareingang Kunde:	24 Tage		
Verpackungsart:	Schrumpfbeutel		
Mikrobiologische Parameter: <i>Grenzwerte am Ende des MHD</i>	Gesamtkeimzahl aerob	<1,0 x 10 ⁷	kbE/ g
	Enterobacteriaceae	<1,0 x 10 ³	kbE/ g
	Listeria monocytogenes	<1,0 x 10 ²	kbE/ g
	Salmonellen	n.n. 25g	kbE/ g

Verpackung/ Logistik

Kaliber:	-
Stückgewicht:	ca. 2 kg
Nettogewicht/ Einzelverpackung:	ca. 2 kg
Bruttogewicht/ Einzelverpackung:	ca. 2 kg
Gewicht Folie:	ca. 24g
Gewicht Etikett:	Vorderseite: ca. 2g Rückseite: ca. 2g
Verwendete Folie:	Schrumpfbeutel
Inhalt/ Einzelverpackung:	1 Stück
Produktmaße (LxBxH in mm):	ca. 200x150x120
Kartonware	
EAN- Nr. Karton:	128er
EAN- Nr. Umkarton:	
Kartontyp:	Wellpappe
Kartongewicht (Netto):	327
Kartongewicht (Brutto):	ca.4,5 kg
Kartonaussenmaße (LxBxH in mm):	364x256x178
Innenmaße Karton (LxBxH in mm):	360x252x178
Einzelkarton/ Mischkarton:	Einzelkarton
Sortierungsverhältnis:	-
Inhalt/ Karton:	2
Karton/ Palette:	81
Karton/ Lage:	9
Lagen/ Palette:	9
Palettentyp/ -maße (LxBxH in mm):	Europalette
Palettenhöhe inkl. Palette (h in m):	1,26
Transportstapelfaktor:	-
Palettenhandling (Einweg/ Mehrweg):	Mehrweg
Palettenbruttogewicht in kg:	ca. 364,5
Kistenware	
E2-Kiste Gewicht (Netto):	2kg
E2-Kiste Gewicht (Brutto):	ca. 16kg
Kartonaussenmaße (LxBxH in mm):	-
Innenmaße Karton (LxBxH in mm):	-
Einzelkarton/ Mischkarton:	-
Sortierungsverhältnis:	-
Inhalt/ E2 Kiste:	ca. 7
Kisten/ Lage:	4
Kisten/ Palette:	20
Palettentyp/ -maße (LxBxH in mm):	Europalette
Palettenhöhe inkl. Palette (h in m):	1,15
Transportstapelfaktor:	-
Palettenhandling (Einweg/ Mehrweg):	Mehrweg
Palettenbruttogewicht in kg:	ca. 320

Erklärungen

GVO Erklärung

Nach derzeitigem Kenntnisstand und entsprechenden Informationen unserer Vorlieferanten werden, im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnischveränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel, in unserem Hause keine gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt. Daher unterliegt das Produkt keiner Kennzeichnungspflicht.

Unbedenklichkeitsbescheinigung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Nach derzeitigem Kenntnisstand und entsprechenden Informationen unserer Lieferanten, bestätigen wir, dass die Anforderungen der EU-Richtlinie 10/2011 (Materialien und Produkte, die dazu vorgesehen sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen) sowie der EU-Richtlinie 2002/72/EC (Materialien und Produkte aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen) entsprechen.

Das Produkt entspricht dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, den gültigen Gesetzen, Verordnungen und rechtlichen Leitsätzen. Produkt und Zutaten sind nicht mit ionisierten Stahlen behandelt.

Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im Rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Verantwortungsbereiches liegen.

erstellt/geprüft

Datum: 27.06.2014

Weigele/Wachter

Version: 3 Gültig ab: 12.10.2011 Seite 1 von 7	Produktspezifikation Leberspätzle B Karton a 3x1kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63327
--	--	---

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Leberspätzle B
Verkehrsbezeichnung: Leberspätzle
Zusatzangabe:
Produktionsland: Deutschland
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EG
Ökologische Herkunft: ja nein

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Bei dem Produkt "Leberspätzle" handelt es sich um ein aus Schweineleber, Eiern, Weißbrot und Gewürzen spätzleartig hergestelltes, vorgegartes Produkt. Die Leberspätzle sind lose rollend tiefgekühlt.
Angaben zum Produkt: tiefgekühlt falls ja: lose (IQF) ja nein portioniert gekühlt
Technologie: Die Grundmasse wird gekuttert und maschinell zu Spätzle ausgeformt, vorgegart, tiefgefroren und verpackt. Die Ware wird verpackt metalldetektiert.
Produktgruppe: Beilagen, Leber-Gericht

Kostformen:

Parameter	ja	nein
vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung) *		ü
mit Jodsalz		ü
mit Meersalz		ü
alkoholfrei lt. Rezeptur **	ü	
mit Schwein **	ü	
mit Rind **		ü
mit tierischem Lab		ü
glutenfrei lt. Rezeptur **		ü
lactosefrei lt. Rezeptur **	ü	
o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)	ü	

* Das Produkt wird von BÜRGER als geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung angesehen. Ernährungsform, bei der ausschließlich pflanzliche Lebensmittel, Milch-, Eiprodukte und Honig verzehrt werden.
** alkoholfrei, glutenfrei, lactosefrei, ohne Schwein, ohne Rind: lt. Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Conveniencegrad:

garfertig 1)	regenerierfertig 2)	verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen	verzehrfertig nach dem Auftauen
	ü		

1) muss noch fertig gegart werden
2) muss nur noch aufgewärmt werden

Version: 3 Gültig ab: 12.10.2011 Seite 2 von 7	Produktspezifikation Leberspätzle B Karton a 3x1kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63327
--	--	---

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	gleichmäßig in der Größe, spätzleförmig, grau-braun, mit grüner Petersilie
Aussehen zubereitet:	gleichmäßig in der Größe, spätzleförmig, grau-braun, mit grüner Petersilie
Geruch zubereitet:	arteigen, würzig abgerundet, deutlich nach Leber
Geschmack zubereitet:	arteigen, würzig abgerundet, deutlich nach Leber
Konsistenz zubereitet:	lockere Bindung, bißfest

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	2 kg (2 Beutel) Spätzle pro Blech, im Dampf 8 - 10 Minuten garen.
Pfanne	
Kochtopf	Leberspätzle in kochendes Salzwasser geben und ca. 2 - 3 Minuten ziehen lassen.
Backofen	
Mikrowelle	
Allgemein	

3.) Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit):

Lagerhinweise:

Lagerung bei: < -18°C

Lagerung trocken, dunkel, hygienisch, frei vom Risiko der Kontamination.

Geöffnete Originalverpackungen sind bei Nichtgebrauch wieder fest zu verschließen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Sofort verbrauchen!

Mindesthaltbarkeit:

MHL (Mindesthaltbarkeitslaufzeit):	252 Tage	36 Wochen	9,0 Monate	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit):	224 Tage	32 Wochen	8,0 Monate	(in original verschlossener Packung)

4.) Kennzeichnung und Codierung der Ware:

Jedes Gebinde ist mit Produktbezeichnung, Artikelnummer, MHD und Chargennummer gekennzeichnet.

Parameter	Codierung	Erklärung
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)	130611	Produktionstag / -monat / -jahr + MHL
Codierung:	CO 01039	1. = Endziffer des Produktionsjahres (0=2010), 2.=Schicht, 3.-5.= Tag im Jahr (Produktionstag)

Version: 3 Gültig ab: 12.10.2011 Seite 3 von 7	Produktspezifikation Leberspätzle B Karton a 3x1kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63327
--	--	---

5.) Lebensmittlerechtliche Bestätigung:

Allgemeines Recht:

Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und den Folgeverordnungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-Lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Die gemachten Angaben beruhen zum Teil auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft wurden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Bestrahlung:

Dieses Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine bestrahlten Zutaten.

Genetische Veränderungen:

Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln"

Allgemeine Hinweise:

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden.

Die Bürger GmbH & Co. KG kann nicht als an diese Aussage gebunden betrachtet werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Version: 3 Gültig ab: 12.10.2011 Seite 4 von 7	Produktspezifikation Leberspätzle B Karton a 3x1kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63327
--	--	---

6.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: 43% Schweineleber, Trinkwasser, Weißbrot (Weizenmehl, Trinkwasser, Speisesalz, Hefe), Hartweizengrieß, Vollei, Zwiebeln, Speisesalz, Gewürze, Petersilie, Zucker, Verdickungsmittel: (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl), Zitronenfruchtpulver.

Allergikerhinweis:

Es sind Weizen und Ei enthalten.

Zusatzstoffe:

E 410 Johannisbrotkernmehl (Verdickungsmittel)

E 412 Guarkernmehl (Verdickungsmittel)

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Zutaten bei loser Abgabe:

keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten: o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe:	b
1. ZUSATZSTOFFE gemäß §9 Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung:	
1.1 mit Farbstoff	..
1.2 a mit Konservierungsstoff	..
1.2 b mit Nitritpökelsalz	..
1.3 mit Antioxidationsmittel	..
1.4 mit Geschmacksverstärker	..
1.5 geschwefelt (>10mg SO2/kg)	..
1.6 geschwärzt (nur bei Oliven)	..
1.7 gewachst (nur bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfel, Birnen)	..
1.8 mit Phosphat (nur bei Fleischerzeugnissen)	..
1.9 a mit Süßungsmittel (Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe)	..
1.9 b mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	..
1.9 c enthält eine Phenylalaninquelle	..
1.9 d kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	..
1.9 e auf der Grundlage von: ... (nur bei Tafelsüßen)	..
1.10 chininhaltig (nur bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken)	..
1.11 koffeinhaltig (nur bei Limonaden sowie bei alkoholfreien Mischgetränken)	..
2. ZUTATEN, die in Fleischerzeugnissen kenntlich zu machen sind gemäß §5(1) Anl3 Fleisch-Verordnung:	
2.1 mit Milchpulver	..
2.2 mit Molkenpulver	..
2.3 mit Milcheiweiß	..
2.4 mit Eiklar	..
2.5 unter Verwendung von Milch	..
2.6 unter Verwendung von Sahne	..
2.7 mit Pflanzeneiweiß	..
2.8 mit Stärke	..
2.9 mit Einlage: ...%...	..

Version: 3 Gültig ab: 12.10.2011 Seite 5 von 7	Produktspezifikation Leberspätzle B Karton a 3x1kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63327
--	--	---

7. Allergene Zutaten gemäß LMKV (Anl.3) und RL 2006/142/EG (Anhang IIIa):

Allergene Zutat	laut Rezeptur enthalten		Spuren durch Kreuzkontamination möglich
	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse*	p
Krebstiere und -erzeugnisse	..	p	..
Eier und -erzeugnisse	p
Fisch und -erzeugnisse	..	p	..
Erdnüsse und -erzeugnisse	..	p	..
Soja und -erzeugnisse	..	p	..
Milch und -erzeugnisse	..	p	..
Schalenfrüchte und -erzeugnisse**	..	p	..
Sellerie	..	p	..
Senf	..	p	..
Sesamsamen	..	p	..
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2	..	p	..
Lupinen und -erzeugnisse	..	p	..
Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)***	..	p	..

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademianuss, Queenslandnuss

*** Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

ja = vorhanden

nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.

Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Version: 3 Gültig ab: 12.10.2011 Seite 6 von 7	Produktspezifikation Leberspätzle B Karton a 3x1kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63327
--	--	---

8.) Produktspezifische Merkmale:

Die in dieser Spezifikation aufgeführten physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Werte entsprechen den über einen längeren Zeitraum gefundenen Durchschnittswerten.

Abmessungen:

Parameter	Sollwert	Abweichung	Einheit
Länge	30	10	mm
Höhe	6	2	mm

Chemische und physikalische Daten:

Parameter	Sollwert	Einheit
Trockenmasse:	31,6	g/100g
pH-Wert:	6,4	
Kochsalz:	2,1	g/100g

Nährwert-Kennzeichnung:

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbedingten Schwankungen. Für jede Charge ist der durchschnittliche Wert von Nähr- und Brennwertangaben zu erreichen.

	Parameter	Wert	Einheit
Durchschnittlicher Brennwert	Energie (kJ/100g)	514	kJ
	Energie (kcal/100g)	121	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Eiweiß	11,6	g / 100g
	Kohlenhydrate (mit Ballaststoffen)	14,7	g / 100g
	Fett	1,8	g / 100g
	BE	1,2	

Mikrobiologische Merkmale (gemäß DGHM):

Parameter	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Analysenmethode
aerobe mesophile Keimzahl	1 x 1.000.000	--	ASvU gemäß §64 LFGB
Escherichia coli	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Salmonellen	--	n.n in 25g	ASvU gemäß §64 LFGB
koagulase-positive Staphylococcen	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Bacillus cereus	1 x 1.000	1 x 10.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Listeria monocytogenes	--	1 x 100	ASvU gemäß §64 LFGB

Version: 3 Gültig ab: 12.10.2011 Seite 7 von 7	Produktspezifikation Leberspätzle B Karton a 3x1kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63327
--	--	---

9.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel a 1kg		
Verschußart	Heißversiegelung		
Abmessungen (LxBxH) in mm	340	220	30
Nettogewicht (kg)	1,000		
Bruttogewicht (kg)	1,021		
Nettogewicht Verpackung (g)	21		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
EAN-Code	4075600433271		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton a 3x1kg		
Verschußart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	Frontseite		
Abmessungen (LxBxH) in mm	290	195	190
Nettogewicht (kg)	3,000		
Bruttogewicht (kg)	3,273		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	273		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	3		
EAN-Code	4075600633275		

Paletteninfo:	
Anzahl VE pro Lage	16
Anzahl Lagen pro Palette	9
Anzahl VE pro Palette	144
Nettogewicht pro Palette (kg)	432
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	471
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	492
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1855
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

1. Allgemeine Angaben

Herstelleradresse	Triftweg 5, 29339 Wathlingen
Ansprechpartner	Hr. Florian Bindseil
Telefon / Fax	+49 5144 49571-11 / +49 5144 49571-29
E-Mail	f.bindseil@bindseil-fleischwaren.de
ILN-Nr.	40 02292 00000 9

2.1. Produktbeschreibung

2.1.1 Artikeldefinition: Deutsches Corned Beef
im Darm ½ Stück

2.1.2 Artikelnummer: 014

2.1.3 Deklaration gemäß LMKV (Etikettangaben): Deutsches Corned Beef

2.1.4 Zutatenliste:

78% Rindfleisch
Schweineschwarten
Kochsalz
Gewürze und Gewürzextrakte
Saccharose
Dextrose
Antioxidationsmittel Ascorbinsäure/Natriumascorbat
Säuerungsmittel Citronensäure
Farbstoff Echtes Karmin
Konservierungsstoff Natriumnitrit

2.1.5 Angaben zu Allergenen:

	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X
Schalenfrüchte (Hasel-, Wal-, Cashew- (Kashu-), Pecan-, Para-, Macadamia-, Queenslandnuss, Mandeln, Pistazien) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfide (ab 10mg pro kg oder Liter als SO ₂)		X
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X
Kann Spuren von Allergenen enthalten (durch unbeabsichtigte Beimischung, Kreuzkontamination, etc.)		X

Bitte mit angeben:

2.2. Verpackung / Befüllung

2.2.1 Verpackungsart: Vakuumverpackung

2.2.2 Verpackungsformat: ½ Stück im Darm, viereckig geformt,
in Vakuumverpackung,
18 cm Länge, 110 mm Durchmesser

2.2.3 Verpackungsfolie: Verbundweichfolie PA/PE +
Verbundhartfolie PA/HV/PA/PE/PE

2.2.4 Füllmenge: ca. 1,95 kg

2.2.5 Konformitätserklärung: Liegt für die Verpackung vor und kann bei Bedarf zur Verfügung gestellt werden.

3. Bestelleinheit

- E2 Kiste mit 15 Stück

4. Mikrobiologische Anforderungen

Keimart	Richtwert Ende MHD/ KbE/g	Warnwert Ende MHD / KbE/g	Frequenz/ Stichprobenumfang
Gesamtkeimzahl	$5 \times 10^5 / g$	$5 \times 10^6 / g$	gem. Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
Enterobacteriaceae	5×10^1	5×10^2	gem. Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
Escherichia coli	1×10^1	1×10^2	gem. Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
Koagulase- positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3	gem. Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
Milchsäurebildner	5×10^5	5×10^6	gem. Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
Salmonellen	n.n.	n.n.	gem. Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
Listeria monocytogenes	n.n.	n.n.	gem. Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

5. Physikalisch-chemische Standards

Parameter	Durchschnittswert	Frequenz/ Stichprobenumfang
Fettgehalt (gem. VO 2076)	4,3 %	¼ jährlich
BEFFE	14,5 %	¼ jährlich
BEFFE in FE	71,5 %	¼ jährlich

Es gelten die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches sowie die Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse mit größerer Marktbedeutung für das gesamte Bundesgebiet, zusammengestellt von der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GdCh), Arbeitsgruppe Fleischwaren.

6. Bestrahlung

Wir bestätigen, dass das Endprodukt oder seine Zutaten nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt werden.

7. Haltbarkeit / Lagerung / Transportbedingungen

Haltbarkeit*	30 Tage
Lagertemperatur	kühl lagern unter +7°C
Transportbedingungen	

*MHD-Tests liegen vor

8. Erläuterung Rückverfolgbarkeit

Produktionscode: 6 Stellen

z.B. 080408 = 8.Kalenderwoche, 4. Wochentag = Donnerstag,
Jahr 2008

z.B. 240209 = 24.Kalenderwoche, 2. Wochentag = Dienstag,
Jahr 2009

z.B. 400112 = 40.Kalenderwoche, 1. Wochentag = Montag,
Jahr 2012

9. GVO/Gentechnik

Wir garantieren gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 sowie Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 keine Produkte zu liefern, die genetisch (gentechnisch) veränderte Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen bestehen bzw. die aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Uns liegen Bestätigungen unserer Vorlieferanten vor, dass die an uns gelieferten Waren keine GVO enthalten oder aus solchen bestehen, bzw. nicht aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch (gentechnisch) verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% auf die einzelne Zutat.

Gebr. Bindseil GmbH & Co. KG

Fleischwarenfabrikation

Triftweg 5, 29339 Wathlingen

Tel. 05144/49571-0, Fax 05144/49571-29

E-Mail: info@bindseil-fleischwaren.de

Internet: www.bindseil-fleischwaren.de

Wathlingen, 21.02.11

Ort, Datum

Firmenstempel / Unterschrift

INSTITUT METAKOM Sommerauer Straße 8, 91555 Feuchtwangen

BÜRGER GmbH & Co. KG
Frau A. Haßel
Roßfelder Straße 59

74564 Crailsheim

Prüfbericht

Prüfberichtsnummer: 110524-03-15

Verkehrsbezeichnung: Maultaschen gerollt
Artikelnummer: 1 5529 0000
Marke: Bürger

Produktgruppe: Convenience

Eingangsdatum: 24.05.2011

Untersuchungsbeginn: 24.05.2011

Untersuchungsende: 09.06.2011

Hersteller: Auftraggeber

Probenehmer: Auftraggeber

Anzahl Proben: 1

Verpackung: MAP-Verpackung

Ident-Nr.: A1

Haltbarkeitsangabe: Unter +7 °C mindestens haltbar bis: 27.05.2011

Prüfauftrag gemäß Auftraggeber: Mikrobiologische und chemische Untersuchung bei Probeneingang

Hinweis:

Die in diesem Prüfbericht angegebenen Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Die Institut Metakom Kompetenzzentrum für Lebensmittelsicherheit GmbH & Co. KG arbeitet ausschließlich mit validierten Methoden. Diese entsprechen den Vorgaben der derzeit geltenden Fachnormen (§ 64 Methoden, Normen des DIN, AOAC etc.). Dieser Prüfbericht wurde auf gebleichtem Papier gedruckt. Farbabweichungen vom Original in Abbildungen sind technisch bedingt möglich. Die Veröffentlichung der Inhalte dieses Prüfberichtes, auch auszugsweise, bedarf der Genehmigung der Institut Metakom GmbH & Co. KG.

Sensorische Prüfung des Produktes:

Untersuchungstag: 24.05.2011
Gewicht (deklariert): 2000 g
Sensorischer Gesamteindruck: ohne besonderen Befund

Mikrobiologische Untersuchung:

Gesamtkeimzahl (§64 L 06.00-18): $< 1,0 \times 10^2$ KbE/g
Coliforme Keime (ISO 16649-2 mod.): $< 1,0 \times 10^2$ KbE/g
koag. pos. Staphylokokken
(§ 64 L 00.00-55): $< 1,0 \times 10^2$ KbE/g
Bacillus cereus (§ 64 L 00.00-25): $< 1,0 \times 10^2$ KbE/g
Hefen (§ 64 L 01.00-37 mod.): $< 1,0 \times 10^2$ KbE/g
Schimmelpilze (§ 64 L 01.00-37 mod.): $< 1,0 \times 10^2$ KbE/g
Salmonellen in 25 g (§ 64 L 00.00-20): nicht nachweisbar

Chemische Untersuchung vom Gesamtprodukt:

Bei den mit einem * versehenen Parametern handelt es sich um direkt analysierte Parameter, andere sind berechnet. Diese Untersuchungen wurden im Unterauftrag vergeben.

*Wassergehalt (§ 64 L 06.00-3): 61,1 %
Trockenmasse: 38,9 %
*Fettgehalt (§ 64 L 06.00-6): 5,7 %
*Eiweißgehalt (§ 64 L 06.00-7): 8,4 %
*Asche (§ 64 L 06.00-4): 1,9 %
Kohlenhydrate: 22,9 %
Brennwert in kJ/100g: 743
Brennwert in kcal/100g: 177

Chemische Untersuchung von der isolierten Füllung:

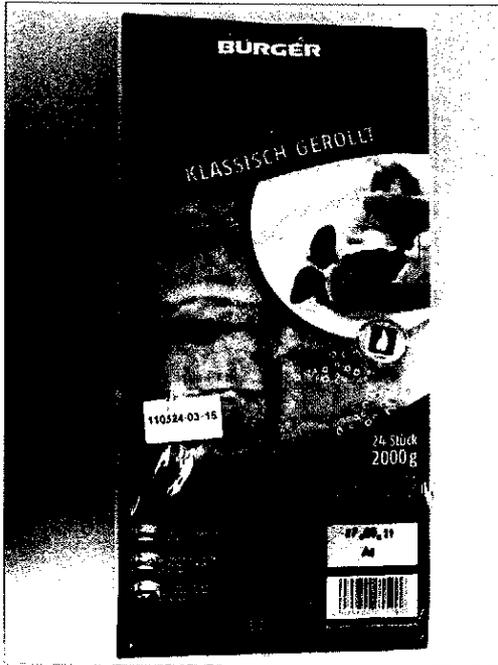
Bei den mit einem * versehenen Parametern handelt es sich um direkt analysierte Parameter, andere sind berechnet. Diese Untersuchungen wurden im Unterauftrag vergeben.

*Wasser (§ 64 L 06.00-3):	65,3	%
Trockenmasse:	34,7	%
*Fettgehalt (§ 64 L 06.00-6):	9,5	%
*Gesamteiweiß (§ 64 L 06.00-7):	9,2	%
*Hydroxiprolin (§ 64 L 06.00-8):	0,095	%
Bindegewebeseiweiß (BE):	0,8	%
Fleischeiweiß (FE):	9,2	%
BEFFE:	8,4	%
BEFFE im FE:	91,3	%
BE im FE:	8,7	%
Wasser-Fleischeiweiß-Quotient:	7,1	
Fremdwasser (Faktor 3,6):	32,2	%
Fremdwasser (Faktor 4,0):	28,5	%
Fett- Fleischeiweiß-Quotient:	1,0	
Fett in der Trockenmasse:	27,4	%

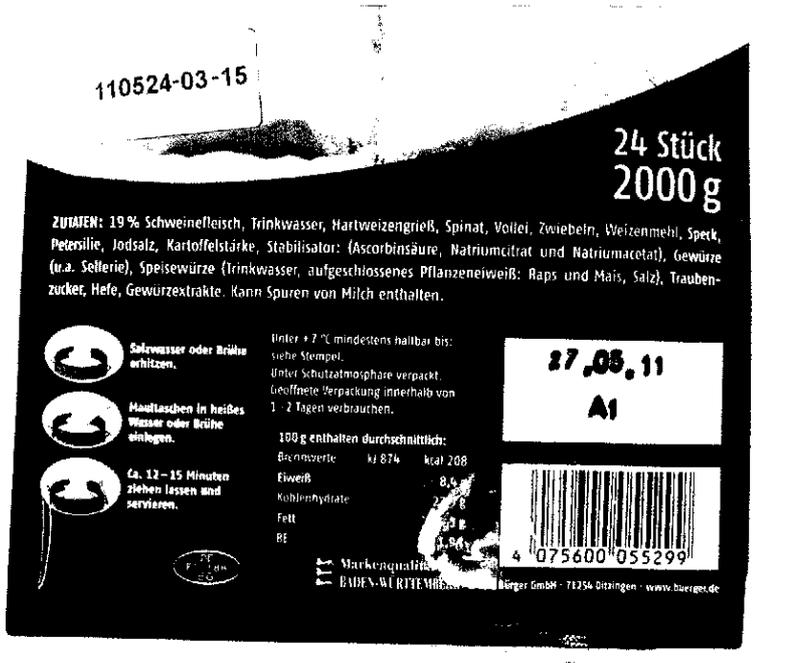
Zusammenfassende Beurteilung

Die vorliegende Probe ist aufgrund der sensorischen Prüfung und nach dem Umfang der durchgeführten Untersuchungen lebensmittelrechtlich nicht zu beanstanden.


Dipl.-Ing. Maximilian v. Jacobs
Lebensmitteltechnologe



110524-03-15a



110524-03-15b



Produktspezifikation

Artikel-Nr.

150677

Schwarzwaldhof Fleisch- und Wurstwaren GmbH Waldshuterstr. 37 78176 Blumberg Tel.: 07702/531-0 DE EV 52 EG

Artikel:	Schwarzwälder Landjäger 10 Paar			
Zusatz zur Artikelbezeichnung:				
Hersteller:	Schwarzwaldhof Fleisch- und Wurstwaren GmbH			
Convenience-Grad:	Verzehrfertig			
Restlaufzeit:	50 Tage	Lagerbedingungen:	ungekühlt lagerfähig	
Leitsatz:	2.211.18 (Schnittfeste Rohwurst)			
Zutaten:	Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Würze, Aroma, Hefe, Säuerungsmittel: E575, Rote Bete-Saftkonzentrat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, gefärbte essbare Hülle, Rauch. 100 g Landjäger wurden aus 145 g Schweinefleisch hergestellt.			
Allergene:	keine gem. LMKV; Kann Spuren enthalten von: Senf und Nüssen.			
GVO:	nicht kennzeichnungspflichtig gem. VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003			
Produktgewicht:	800 g egal.	Verpackungsgröße:	200 x 200 x 70 mm	
Verpackungsart:	tiefgezogene Folienpackung, unter Schutzatmosphäre verpackt			
EAN-Code der Einzelpackung:	4314124506772	Versandeinheit:	E2-Kiste	
Produktbeschreibung:	Würstchen, mittelkörnig, im Eiweißsaitling, geformt, umgerötet, gereift, arttypisch geräuchert und getrocknet.			
Auslobungsempfehlung:	Der Klassiker unter den Räucherwürsten. Ob zu Hause oder als Rucksackwurst, ob mit oder ohne Brot - unsere Landjäger sind immer ein Genuss.			
Analysewerte:	Brennwert [kJ/kcal]	1848 / 446	Eiweiß [%]	25
	Fett [%]	38	Kohlenhydrate [%]	1
	BEFFE [%]	> 10	BEFFE im FE [%]	> 65
Mikrobiologische Grenzwerte (Ende MHD):	Enterobacteriaceae [KBE/g]	< 10 ³		
	Staphylococcus aureus [KBE/g]	< 5* 10 ²		
	Milchsäurebakterien [KBE/g]	< 10 ⁸		
	Clostridium perfringens [KBE/g]	< 10 ²		
	Salmonellen [KBE/g]	in 25 g nicht nachweisbar		
	Listeria monocytogenes [KBE/g]	< 10 ²		
Besonderheiten:	-			

Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in den dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Verantwortungsbereiches liegen.

V9

Version: 18.06.13, Kind**Änderungen vorbehalten.****Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.**

Allergene Zutaten nach ALBA (v2.0 - 2011):

Hersteller: **Grandi Salumifici Italiani SPA - Strada Gherbella, 320 - 41126 Modena**

Produkt: **0230 Casa Modena Coppa Stagionata 1/2**

LeDa code	GS1 code	Allergen	In Rezeptur enthalten (J/N)	Kreuz-kontamination möglich (J/N)	Weitere Informationen
Gesetzliche Allergene					
1.0	AW	Gluten	N	N	
1.1	UW	Weizen	N	N	
1.2	NR	Roggen	N	N	
1.3	GB	Gerste	N	N	
1.4	GO	Hafer	N	N	
1.5	GS	Dinkel	N	N	
1.6	GK	Kamut	N	N	
2.0	AC	Schalen- u. Krustentiere	N	N	
3.0	AE	Hühnerei	N	N	
4.0	AF	Fische	N	N	
5.0	AP	Erdnüsse	N	N	
6.0	AY	Soja	N	N	
7.0	AM	Kuhmilch	N	N	
8.0	AN	Nüsse (Schalenfrüchte)	N	N	
8.1	SA	Mandeln	N	N	
8.2	SH	Haselnüsse	N	N	
8.3	SW	Walnüsse	N	N	
8.4	SC	Kaschunüsse	N	N	
8.5	SP	Pecannüsse	N	N	
8.6	SR	Paranüsse	N	N	
8.7	ST	Pistazien	N	N	
8.8	SM	Makadamianüsse/Queenslandnüsse	N	N	
9.0	BC	Sellerie	N	N	
10.0	BM	Senf	N	N	
11.0	AS	Sesamsamen	N	N	
12.0	AU	Schwefeloxid/Sulphite (E200-E228) >10 mg/kg o. Liter (als SO ₂)	N	N	
13.0	NL	Lupinen	N	N	
14.0	UM	Weichtiere (Mollusken)	N	N	
Zusätzliche Allergene					
20.0	ML	Lactose	N	N	
21.0	NC	Kakao	N	N	
22.0	MG	Glutamat (E620-E625)	N	N	
23.0	MK	Huhn/Geflügelfleisch	N	N	
24.0	NK	Koriander	N	N	
25.0	NM	Mais	N	N	
26.0	NP	Gemüse /Hülsenfrüchte	N	N	
27.0	MC	Rindfleisch	N	N	
28.0	MP	Schweinefleisch	J		
29.0	NW	Karotten	N	N	
		Sonstiges	N	N	

Modena, 18.01.2012

Grandi Salumifici Italiani S.p.A.
 Sede Legale e Direzione:
 Strada Gherbella, 320 - 41126 MODENA
 C.F. e P.IVA - 0265491021
 Stato di CA. Indirizzo: Via Pizzardi, 11
 38038 S. CANDIDO (BZ)
 Tel. 0474/913137 - Fax 0474/918397

Allergene Zutaten nach ALBA (v2.0 - 2011):

Hersteller: **Grandi Salumifici Italiani SPA - Strada Gherbella, 320 - 41126 Modena**

Produkt: **2583 Gasser Südtiroler Speck 1/2 ohne Schwarte**

LeDa code	GS1 code	Allergen	In Rezeptur enthalten (J/N)	Kreuzkontamination möglich (J/N)	Weitere Informationen
Gesetzliche Allergene					
1.0	AW	Gluten	N	N	
1.1	UW	Weizen	N	N	
1.2	NR	Roggen	N	N	
1.3	GB	Gerste	N	N	
1.4	GO	Hafer	N	N	
1.5	GS	Dinkel	N	N	
1.6	GK	Kamut	N	N	
2.0	AC	Schalen- u. Krustentiere	N	N	
3.0	AE	Hühnerei	N	N	
4.0	AF	Fische	N	N	
5.0	AP	Erdnüsse	N	N	
6.0	AY	Soja	N	N	
7.0	AM	Kuhmilch	N	N	
8.0	AN	Nüsse (Schalenfrüchte)	N	N	
8.1	SA	Mandeln	N	N	
8.2	SH	Haselnüsse	N	N	
8.3	SW	Walnüsse	N	N	
8.4	SC	Kaschunüsse	N	N	
8.5	SP	Pecannüsse	N	N	
8.6	SR	Paranüsse	N	N	
8.7	ST	Pistazien	N	N	
8.8	SM	Makadamianüsse/Queenslandnüsse	N	N	
9.0	BC	Sellerie	N	N	
10.0	BM	Senf	N	N	
11.0	AS	Sesamsamen	N	N	
12.0	AU	Schwefeloxid/Sulphite (E200-E228) >10 mg/kg o. Liter (als SO ₂)	N	N	
13.0	NL	Lupinen	N	N	
14.0	UM	Weichtiere (Mollusken)	N	N	
Zusätzliche Allergene					
20.0	ML	Lactose	N	N	
21.0	NC	Kakao	N	N	
22.0	MG	Glutamat (E620-E625)	N	N	
23.0	MK	Huhn/Geflügelfleisch	N	N	
24.0	NK	Koriander	J		
25.0	NM	Mais	N	N	
26.0	NP	Gemüse /Hülsenfrüchte	N	N	
27.0	MC	Rindfleisch	N	N	
28.0	MP	Schweinefleisch	J		
29.0	NW	Karotten	N	N	
		Sonstiges	N	N	

Modena, 18.01.2012

Grandi Salumifici Italiani S.p.A.
 Sede Legale e Direzione:
 Strada Gherbella, 320 - 41126 MODENA
 C.F. e P.IVA - 02654910212
 Stato di diritto: Via Pizzardi, 11
 38038 S. CANDIDO (BZ)
 Tel. 0474/913137 - Fax 0474/918397

Allergene Zutaten nach ALBA (v2.0 - 2011):

Hersteller: **Grandi Salumifici Italiani SPA - Strada Gherbella, 320 - 41126 Modena**

Produkt: **2593 Gasser Südtiroler Kaminwurzeln**

LeDa code	GS1 code	Allergen	In Rezeptur enthalten (J/N)	Kreuzkontamination möglich (J/N)	Weitere Informationen
Gesetzliche Allergene					
1.0	AW	Gluten	N	N	
1.1	UW	Weizen	N	N	
1.2	NR	Roggen	N	N	
1.3	GB	Gerste	N	N	
1.4	GO	Hafer	N	N	
1.5	GS	Dinkel	N	N	
1.6	GK	Kamut	N	N	
2.0	AC	Schalen- u. Krustentiere	N	N	
3.0	AE	Hühnerei	N	N	
4.0	AF	Fische	N	N	
5.0	AP	Erdnüsse	N	N	
6.0	AY	Soja	N	N	
7.0	AM	Kuhmilch	N	N	
8.0	AN	Nüsse (Schalenfrüchte)	N	N	
8.1	SA	Mandeln	N	N	
8.2	SH	Haselnüsse	N	N	
8.3	SW	Walnüsse	N	N	
8.4	SC	Kaschunüsse	N	N	
8.5	SP	Pecannüsse	N	N	
8.6	SR	Paranüsse	N	N	
8.7	ST	Pistazien	N	N	
8.8	SM	Makadamianüsse/Queenslandnüsse	N	N	
9.0	BC	Sellerie	N	N	
10.0	BM	Senf	N	N	
11.0	AS	Sesamsamen	N	N	
12.0	AU	Schwefeloxid/Sulphite (E200-E228) >10 mg/kg o. Liter (als SO ₂)	N	N	
13.0	NL	Lupinen	N	N	
14.0	UM	Weichtiere (Mollusken)	N	N	
Zusätzliche Allergene					
20.0	ML	Lactose	N	N	
21.0	NC	Kakao	N	N	
22.0	MG	Glutamat (E620-E625)	N	N	
23.0	MK	Huhn/Geflügelfleisch	N	N	
24.0	NK	Koriander	N	N	
25.0	NM	Mais	N	N	
26.0	NP	Gemüse /Hülsenfrüchte	N	N	
27.0	MC	Rindfleisch	J		
28.0	MP	Schweinefleisch	J		
29.0	NW	Karotten	N	N	
		Sonstiges	N	N	

Modena, 18.01.2012

Grandi Salumifici Italiani S.p.A.
 Sede Legale e Direzione:
 Strada Gherbella, 320 - 41126 MODENA
 C.F. e P.IVA - 02654910212
 Stato di diritto: Via Pizzardi, 11
 38038 S. CANDIDO (BZ)
 Tel. 0474/913137 - Fax 0474/918397

Artikelbezeichnung

Beskada Stange vac.
Grobe Schinkenwurst heißgeräuchert, gebraten
vakuumverpackt

Artikelbeschreibung

Eine Altwiener Wurstspezialität der Familie Wiesbauer. Fleischwurst mit hoher Magerflescheinlage; gebraten d. h. trockene Erhitzung in Kombination mit einer Räucherung über aromatischem Buchenholz und anschließender Lufttrocknung unter speziellen Bedingungen im Klimaraum.

Geschmack

eigenständiger Geschmack, ausgewogen und würzig mit typischer Rauchnote (Heißrauch), hergestellt nach altem Hausrezept, über Buchenholz geräuchert.

Zutaten

(lt. LMKV in absteigender Reihung / +Quid) Kennzeichnung ab Okt. 2005

Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (mit Senf, Sellerie), Glucose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Geschmacksverstärker: Mono-Natriumglutamat, Stabilisatoren: E 450, E 451, E 452, Aroma, Rauch

QUID

Zur Herstellung von 100g Beskada wurden 103g Schweinefleisch verwendet.

Zusammensetzung (durchschnittlich in 100 g)	kJ	kcal	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett
	808	193	23 g	0,6 g	11 g

Mindesthaltbarkeit	35	Tage	Restlaufzeit	33	Tage
	(ab Anlieferung)				

Lagerbedingungen Kühl lagern bis +18°C

Verwendungszweck: Nach dem Schälen sofort verzehrbar

Mögliche allergieauslösende Stoffe:

Allergen	direkt	Spuren	Allergen	direkt	Spuren
Glutenhaltiges Getreide / Erzeugnisse			Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse		
Eier und Eierzeugnisse			Sellerie und Erzeugnisse		X
Fisch und Fischerzeugnisse			Senf und Senferzeugnisse	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			Sesamsamen und Sesamerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse			Schwefeldioxid und Sulfite von über 10 mg/kg		

Direkt ... direkte Zugabe (Rezepturbestandteil)

Spuren ... indirekte Zugabe über zusammengesetzte Lebensmittel oder Gewürz- / Zusatzstoffmischung

Mikrobiologische Grenzwerte am Ende der Haltbarkeit:

Aerob mesophile Gesamtkeimzahl (KbE/g)	2.000.000
Lactobacillen (KbE/g)	2.000.000
Enterobacteriaceen (KbE/g)	< 100
Listeria monocytogenes (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g

EVE = Endverbrauchereinheit LE = Liefereinheit	EVE	LE1	LE2
Artikelnummer	322	12322	14322
Stück	Stange	2 Stangen	3 Stangen
Gewicht	Ca. 2,3 kg	Ca. 4,6 kg	Ca. 6,9 kg
Verpackungsart	Vakuum-verpackt	2 Stangen-Karton	3 Stangen-Karton
Bestell - EAN	900266800322 6	900266812322 1	900266814322 9
EAN - 13	280322+Gewicht	Nach Vereinbarung	Nach Vereinbarung
EAN - 128	9900266800322 9	9900266812322 4	9900266814322 2
Maße (L / B / H in cm)	39,0 / 10,0 / 10,0	40,0 / 20,0 / 10,5	40,0 / 30,0 / 10,5
Liefereinheit E2-Kiste	7 Stangen	-	-

Die von der Firma Wiesbauer, österreichische Wurstspezialitäten hergestellten Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischen und österreichischen Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX- Kapitel B14 (Fleisch- und Fleischwaren) und der LMKV, hergestellt. Die Fa. Wiesbauer verarbeitet keine gentechnisch veränderte Lebensmittel. Demnach besteht für die Fa. Wiesbauer auch keine Kennzeichnungspflicht gentechnisch veränderter Lebensmittel gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

COPPA STAGIONATA 1/2 STK E2

1 Produktbeschreibung

COPPA STAGIONATA 1/2 STK E2

luftgetrockneter Schweinenacken, ohne Darm, mild gewürzt

Zutaten: Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Aromen, Gewürze

Antioxidationsmittel: Natriumascorbat

Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrat

Rohstoff: Schopf vom Schwein
Produktionszeit: min. 70 Tage
Produktionsort: Rovescala - IT 381 L CE

2 Chemisch/physikalische Eigenschaften

Parameter	Einheit	Wert
WASSER	%	40,0
EIWEISS (N X 6,25)	%	25,0
KOHLLENHYDRATE	%	0,1
FETT	%	28,0
NATRIUMCHLORID	%	4,5

3 Mikrobiologische Eigenschaften

Parameter	Einheit	Wert	Grenzwert
E. COLI	KBE/g		500
KOAG. POS. STAPHYLOKOKKEN	KBE/g		1000
SPOREN VON SULFITRED. CLOSTRIDIEN	KBE/g		50
SALMONELLA	/25g	Nicht nachweisbar	
LISTERIA MONOCYTOGENES	/25g	laut VO CE/2073/2005	

4 Nährwerte

Parameter	Einheit	Wert
BRENNWERT	kJ	1463
BRENNWERT	kcal	352
EIWEISS (N X 6,25)	g/100g	25,0
KOHLLENHYDRATE	g/100g	0,1
FETT	g/100g	28,0

5 Allergene

Parametro analitico	VORHANDEN/nicht vorhanden
Glutenhaltiges Getreide	nicht vorhanden
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nicht vorhanden
Eier und Eierzeugnisse	nicht vorhanden
Fisch und Fischerzeugnisse	nicht vorhanden
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nicht vorhanden
Soja und Sojaeizeugnisse	nicht vorhanden

COPPA STAGIONATA 1/2 STK E2

Parametro analitico	VORHANDEN/nicht vorhanden
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	nicht vorhanden
Schalenfrüchte	nicht vorhanden
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nicht vorhanden
Senf und Senferzeugnisse	nicht vorhanden
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nicht vorhanden
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nicht vorhanden
Lupine und Erzeugnisse davon	nicht vorhanden
Weichtiere und Erzeugnisse davon	nicht vorhanden

6 Produktinformation

<i>Lagertemperatur</i>	max. +7°C
<i>Restlaufzeit (Tage)</i>	38
<i>Zolltarifnummer</i>	02101981
<i>GMO</i>	Laut EG-Richtlinien 1829/2003/EG und 1830/2003/EG keine Kennzeichnung notwendig.
<i>Ionisierende Strahlen</i>	Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen.
<i>Etikettierung</i>	Das Produkt wird nach der geltenden Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung gekennzeichnet.
<i>Bemerkungen</i>	Das Produkt wird unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien produziert. Das Produkt entspricht den deutschen Anforderungen für die Verkehrsfähigkeit.

7 Logistische Daten

<i>Vakuumverpackung</i>	Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet	
<i>Gewicht (kg)</i>	0,800 kg	Tara: 10 g
<i>Verkauf nach</i>	Gewicht	
<i>Pezzi per cartone</i>	24 Stk.	
<i>EAN 13 variabel</i>	285208	
<i>EAN Verkaufseinheit</i>		
<i>EAN 128 Verkaufseinheit</i>	#N/D	
<i>Art der Umverpackung</i>	E2-Kiste (BxTxH) 400 x 600 x 200 mm	Tara: 2 kg
<i>Verkaufseinheiten pro Lage</i>	4	
<i>Lagen pro Palette</i>	5	
<i>Verkaufseinheiten pro Palette</i>	20	

GASSER SÜDTIROLER SPECK 1/2 STÜCKE O/SCHWARTE

1 Produktbeschreibung

GASSER SÜDTIROLER SPECK 1/2 STÜCKE O/SCHWARTE

Hinterschinken geräuchert und luftgetrocknet - 5-6 Monate in den Sextner Dolomiten gereift, hergestellt nach den Kriterien des Consorzio

Zutaten: Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze, Kräuter

Antioxidationsmittel: Natriumascorbat

Konservierungsstoff: Natriumnitrit. Naturrauch

Rohstoff: Schlegel vom Schwein
Produktionszeit: min. 160 Tage
Produktionsort: Chiusa/Klausen IT 1540 L CE/San Candido/Innichen IT 675 L CE

2 Chemisch/physikalische Eigenschaften

Parameter	Einheit	Wert
WASSER	%	46,0
EIWEISS (N X 6,25)	%	30,0
KOHLLENHYDRATE	%	0,5
FETT	%	18,0
NATRIUMCHLORID	%	4,0

3 Mikrobiologische Eigenschaften

Parameter	Einheit	Wert	Grenzwert
COLIFORME GESAMT	KBE/g		100
E. COLI	KBE/g		10
KOAG. POS. STAPHYLOKOKKEN	KBE/g		100
SALMONELLA	/25g	Nicht nachweisbar	
LISTERIA MONOCYTOGENES	/25g	laut VO CE/2073/2005	

4 Nährwerte

Parameter	Einheit	Wert
BRENNWERT	kJ	1185
BRENNWERT	kcal	284
EIWEISS (N X 6,25)	g/100g	30,0
KOHLLENHYDRATE	g/100g	0,5
FETT	g/100g	18,0

5 Allergene

Parametro analitico	VORHANDEN/nicht vorhanden
Glutenhaltiges Getreide	nicht vorhanden
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nicht vorhanden
Eier und Eierzeugnisse	nicht vorhanden
Fisch und Fischerzeugnisse	nicht vorhanden
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nicht vorhanden

GASSER SÜDTIROLER SPECK 1/2 STÜCKE O/SCHWARZE

Parametro analitico	VORHANDEN/nicht vorhanden
Soja und Sojaezeugnisse	nicht vorhanden
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	nicht vorhanden
Schalenfrüchte	nicht vorhanden
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nicht vorhanden
Senf und Senferzeugnisse	nicht vorhanden
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nicht vorhanden
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nicht vorhanden
Lupine und Erzeugnisse davon	nicht vorhanden
Weichtiere und Erzeugnisse davon	nicht vorhanden

6 Produktinformation

<i>Lagertemperatur</i>	Kühl und trocken lagern
<i>Restlaufzeit (Tage)</i>	90
<i>Zolltarifnummer</i>	02101981
<i>GMO</i>	Laut EG-Richtlinien 1829/2003/EG und 1830/2003/EG keine Kennzeichnung notwendig.
<i>Ionisierende Strahlen</i>	Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen.
<i>Etikettierung</i>	Das Produkt wird nach der geltenden Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung gekennzeichnet.
<i>Bemerkungen</i>	Das Produkt wird unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien produziert. Das Produkt entspricht den deutschen Anforderungen für die Verkehrsfähigkeit.

7 Logistische Daten

<i>Vakuumverpackung</i>	Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet	
<i>Gewicht (kg)</i>	1,910 kg	Tara: 24 g
<i>Verkauf nach</i>	Gewicht	
<i>Stück pro Verkaufseinheit</i>	8 Stk.	
<i>EAN 13 variabel</i>	282583	
<i>EAN 128</i>	98004225925839	
<i>Art der Umverpackung</i>	E2-Kiste (BxTxH) 400 x 600 x 200 mm	Tara: 2,000 kg
<i>Verkaufseinheiten pro Lage</i>	4	
<i>Lagen pro Palette</i>	5	
<i>Verkaufseinheiten pro Palette</i>	20	

GASSER SUEDTIROLER KAMINWURZEN VAK.

1 Produktbeschreibung

GASSER SUEDTIROLER KAMINWURZEN VAK.

traditionelle Südtiroler Rohwurst aus Schweinefleisch und Rindfleisch, aromatisch gewürzt und leicht geräuchert, mittelgrob gekörnt

Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze

Antioxidationsmittel: Natriumascorbat

Konservierungsstoff: Natriumnitrit

Starterkulturen. Naturrauch. Essbare Hülle.

Rohstoff:

Magerfleisch von Rind und Schwein, Speck vom Schwein

Produktionszeit:

min. 14 Tage

Produktionsort:

Chiusa/Klausen IT 328 L CE

2 Chemisch/physikalische Eigenschaften

Parameter	Einheit	Wert
WASSER	%	30,0
EIWEISS (N X 6,25)	%	22,0
KOHLLENHYDRATE	%	1,0
FETT	%	38,0
NATRIUMCHLORID	%	3,5

3 Mikrobiologische Eigenschaften

Parameter	Einheit	Wert	Grenzwert
COLIFORME GESAMT	KBE/g		100
E. COLI	KBE/g		10
KOAG. POS. STAPHYLOKOKKEN	KBE/g		100
SALMONELLA	/25g	Nicht nachweisbar	
LISTERIA MONOCYTOGENES	/25g	laut VO CE/2073/2005	

4 Nährwerte

Parameter	Einheit	Wert
BRENNWERT	kJ	1797
BRENNWERT	kcal	434
EIWEISS (N X 6,25)	g/100g	22,0
KOHLLENHYDRATE	g/100g	1,0
FETT	g/100g	38,0

5 Allergene

Parametro analitico	VORHANDEN/nicht vorhanden
Glutenhaltiges Getreide	nicht vorhanden
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nicht vorhanden
Eier und Eierzeugnisse	nicht vorhanden
Fisch und Fischerzeugnisse	nicht vorhanden
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nicht vorhanden

Dieses Dokument unterliegt nicht dem Änderungsdienst.

GASSER SUEDTIROLER KAMINWURZEN VAK.

Parametro analitico	VORHANDEN/nicht vorhanden
Soja und Sojaezeugnisse	nicht vorhanden
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	nicht vorhanden
Schalenfrüchte	nicht vorhanden
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nicht vorhanden
Senf und Senferzeugnisse	nicht vorhanden
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nicht vorhanden
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nicht vorhanden
Lupine und Erzeugnisse davon	nicht vorhanden
Weichtiere und Erzeugnisse davon	nicht vorhanden

6 Produktinformation

<i>Lagertemperatur</i>	Kühl und trocken lagern
<i>Restlaufzeit (Tage)</i>	55
<i>Zolltarifnummer</i>	016010091
<i>GMO</i>	Laut EG-Richtlinien 1829/2003/EG und 1830/2003/EG keine Kennzeichnung notwendig.
<i>Ionisierende Strahlen</i>	Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen.
<i>Etikettierung</i>	Das Produkt wird nach der geltenden Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung gekennzeichnet.
<i>Bemerkungen</i>	Das Produkt wird unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien produziert. Das Produkt entspricht den deutschen Anforderungen für die Verkehrsfähigkeit.

7 Logistische Daten

<i>Vakuumverpackung</i>	Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet	
<i>Gewicht (kg)</i>	0,520 kg	Tara: 20 g
<i>Verkauf nach</i>	Gewicht	
<i>Stück pro Verkaufseinheit</i>	18 Stk.	
<i>EAN 13 variabel</i>	282593	
<i>EAN 128</i>	98004225925938	
<i>Art der Umverpackung</i>	E2-Kiste (BxTxH) 400 x 600 x 200 mm	Tara: 2,000 kg
<i>Verkaufseinheiten pro Lage</i>	4	
<i>Lagen pro Palette</i>	5	
<i>Verkaufseinheiten pro Palette</i>	20	

<p>NUOVA PORTALUPI SALUMI Srl</p>  	<p>TECHNICAL SCHEDULE of the product: SALAME (ripened pork sausage)</p> <p>LA FINOCCHIONA kg 2,5</p>	<p>Last revision date: 12/01/2009</p> <p>Page: 1 of 1</p>
<p>(Il Responsabile Aziendale) Dot.ssa Debora Garito</p>	<p>CODE NUMBER: 449</p>	

A) RAW MATERIALS DATA

CUTS OF PORK MEAT LEAN (MINCES, BONED SHOULDERS) AND FAT (THROATS)

Origin: E. U.

FILLING

Natural casing in is typical "bondeana" shape

Grain size of the mix: coarse

B) PROCESSING DATA

RIPENING TIPOLOGY

Strains of "starter" cultures: *Pediococcus*, *Staphylococcus* (*Staphylococcus xillus*)

Average ripening time: 9 weeks

Average loss of weight after ripening: 30 - 35 %

C) FINISHED PRODUCT DATA (the numerical values are intended as average per batch)

ADDITIVES AND OTHER INGREDIENTS

Salt [%]: 4

Milk powder [%]: present

Sugars [%]: dextrose 0,5

Flavourings [%]: 0,003

Wine [%]: 0,4

Spices [%]: 0,2

Sodium ascorbate (antioxidant) [mg/kg]: 924

Sodium nitrite (preservative) [mg/kg]: Conforme Direttiva 2000/52/CE

Potassium nitrate (preservative) [mg/kg]: Conforme Direttiva 2000/52/CE

WATER ACTIVITY VALUE (Aw): 0,875

TOTAL FAT VALUE [%] Soxhlet method: 37,07

MOISTURE VALUE [%]: 32,33

pH: 5,3

PROTEINS VALUE [%] Kjeldhal method: 23,74

NUTRITIONAL LABEL

Average nutritional values per 100 g of product:

430,69 kcal 1783,67 kJ

Proteins [g]: 23,74

Carbohydrates [g]: 0,5

Fats [g]: 37,07

PRESENTATION AND PACKAGE

In single pieces

Presence of the net: yes

Average weight (single piece): kg 2,9

Average diameter: mm 110

Average length (single piece): cm 43

HYGIENE OF THE PRODUCT

The hygiene of the product is insured by the "Company H.A.C.C.P. Plan" and is attested from the Veterinary Public Health Authority by the authorization to displaying the sanitary stamp of the C.E.E. on every label.

TYPICAL FEATURES OF THE PRODUCT

Pure pork, coarsely minced, with fennel's seeds. With no added phosphates, gluten-free, no GMO's, dairy-free.

KEEPING CONDITIONS:

For the correct conservation of the products is essential to take out of the cardboard box and to hang them in a cool and dry place. During the time of the transport, keep the cardboard boxes at + 2 / + 4 °C.

BARCODE

2 828400 XXXXXC

PALLET

Pieces for box: 5 Dimensions box: 490mm x 295mm x 180mm box for layer: 5 Layer for pallet: 6 Box for a pallet: 30 Total height pallet: 1225mm

D) CHANGES

Through the natural loss of weight of these products, the chemical data for the finished product refer to the indicated ripening time.

In case of changing of one or more of the above-mentioned technical data, we undertake to preventively send to You the revision of this schedule.

Artikelbezeichnung

Kaminfeger 1A-Salami

Im Heissrauch gegart, ½ Stange , vakuumverpackt

Artikelbeschreibung

Ein feingekörntes, klares Schnittbild und die dunkle, rauchige Hülle verleihen dieser sorgsam über duftendem Buchenholz gebraten und anschließend unter kontrollierten Bedingungen im speziell dafür konzipiertem Klimaraum nachgereiften Meisterwurst ihr unverwechselbares, klassisch-rauchiges Erscheinungsbild.

Geschmack

Klassisch rauchig, gehaltvoll - würzig im Geschmack. Handverlesene, edle Gewürze und kräftiger, aromatischer Buchenholzrauch verleihen dieser Meisterwurst ihren eigenständigen, raffinierten Geschmack. Ein deftig-saftiges Geschmackserlebnis; - eine willkommene Abwechslung für den verwöhnten Gaumen.

Zutaten (lt. LMKV in absteigender Reihung / +Quid)

Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze und Gewürzextrakte (mit Sellerie, Senf), Speisewürze, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Geschmacksverstärker: Mono-Natriumglutamat, Aroma, Rauch

QUID

Zur Herstellung von 100g Schönbrunner wurden 110g Schweine- und Rindfleisch verwendet

Zusammensetzung (durchschnittlich in 100 g)	kJ	kcal	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett
	1344	324	20 g	0,3 g	27 g

Mindesthaltbarkeit	42 Tage	Restlaufzeit	40 Tage
		(ab Anlieferung)	

Lagerbedingungen kühl lagern bis +18°C

Verwendungszweck: Für den gesunden Verbraucher, nach dem Schälen Sofort verzehrbar

Mögliche allergieauslösende Stoffe:

Allergen	direkt	Spuren	Allergen	direkt	Spuren
Glutenhaltiges Getreide / Erzeugnisse			Milch und Milchzeugnisse (inkl. Laktose)		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse		
Eier und Eierzeugnisse			Sellerie und Erzeugnisse	X	
Fisch und Fischerzeugnisse			Senf und Senferzeugnisse		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			Sesamsamen und Sesamerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse			Schwefeldioxid und Sulfite von über 10 mg/kg		

Direkt ... direkte Zugabe (Rezepturbestandteil)

Spuren ... indirekte Zugabe über zusammengesetzte Lebensmittel oder Gewürz- / Zusatzstoffmischung

Mikrobiologische Grenzwerte am Ende der Haltbarkeit:

Aerob mesophile Gesamtkeimzahl (KbE/g)	2.000.000
Lactobacillen (KbE/g)	2.000.000
Enterobacteriaceen (KbE/g)	< 100
Listeria monocytogenes (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g

	EVE	LE1
EVE = Endverbrauchereinheit LE = Liefereinheit		
Artikelnummer	2390	84390
Stück	½ Stange	4/2 Stangen
Gewicht	Ca. 1,3 kg	Ca. 5,2 kg
Verpackungsart	Vakuum-verpackt	2 Stangen-karton
Ecodex Bestellnummer	900266802390 3	900266884390 7
EAN - 13	282390+Gewicht	Nach Vereinbarung
EAN - 128	9900266802390 6	9900266884390 0
Maße (L / B / H in cm)	21 / 10 / 10	40 / 20 / 10,5
Liefereinheit E2-Kiste	15 Stangen	-

Die von der Firma Wiesbauer, österreichische Wurstspezialitäten hergestellten Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischer und österreichischer Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX- Kapitel B14 (Fleisch- und Fleischwaren) und der LMKV, hergestellt. Die Fa. Wiesbauer verarbeitet keine gentechnisch veränderte Lebensmittel. Demnach besteht für die Fa. Wiesbauer auch keine Kennzeichnungspflicht gentechnisch veränderter Lebensmittel gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

Erstellt am: 02.01.2008; durch: Daniel Moser

Artikelbezeichnung

Käsewurst gebraten 1/2 Stange

Nach Art einer Bergsteiger 1A- Salami mit Käsestücken, im Heißrauch gegart
ca. 1,0 kg vac.

Artikelbeschreibung

Wurstspezialität aus hochwertigem Schweinefleisch sowie kernigem Speck mit hohem Anteil an Emmentalerkäse- Einlage. Über aromatischem Buchenholz heißgeräuchert (gebraten), und unter kontrollierten Klimabedingungen abgetrocknet. Durch ausgesuchten, festen Emmentaler und speziell schonendes Herstellungsverfahren kein „Auslaufen“ des Käses bei angeschnittenem Stück.

Geschmack

Ausgewogene und würzige Käsenote mit typischem, abgerundetem Raucharoma, würzig und kernig im Biss.

Zutaten (lt. LMKV in absteigender Reihung / +Quid) Kennzeichnung ab Okt. 2005

Schweinefleisch, Rindfleisch, Emmentaler (Milch, Salz), Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Gewürze und Gewürzextrakte (mit Senf), Maltodextrin, Dextrose, Saccharose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Geschmacksverstärker: Mono- Natriumglutamat, Aroma, Rauch

QUID

Zur Herstellung von 100g Käsewurst wurden 86g Schweine- und Rindfleisch und 25g Käse verwendet

Zusammensetzung (durchschnittlich in 100 g)	kJ	kcal	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett
	1316	317	25,0g	0,2g	24,0g

Restlaufzeit 28 Tage
(ab Anlieferung)

Lagerbedingungen Kühl lagern bis +18°C

Verwendungszweck: Für den sofortigen Verzehr geeignet

Mögliche allergieauslösende Stoffe:

Allergen	direkt	Spuren	Allergen	direkt	Spuren
Glutenhaltiges Getreide / Erzeugnisse			Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse		
Eier und Eierzeugnisse			Sellerie und Erzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse			Senf und Senferzeugnisse	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			Sesamsamen und Sesamerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse			Schwefeldioxid und Sulfite von über 10 mg/kg		

Direkt ... direkte Zugabe (Rezepturbestandteil)

Spuren ... indirekte Zugabe über zusammengesetzte Lebensmittel oder Gewürz- / Zusatzstoffmischung

Mikrobiologische Grenzwerte am Ende der Haltbarkeit:

Aerob mesophile Gesamtkeimzahl (KbE/g)	2.000.000
Lactobacillen (KbE/g)	2.000.000
Enterobacteriaceen (KbE/g)	< 100
Listeria monocytogenes (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g

EVE = Endverbrauchereinheit LE = Liefereinheit	EVE	LE1	LE2
Artikelnummer	2335	14335	16335
Stück	1/2 Stange	4 1/2 Stangen	6 1/2 Stangen
Gewicht	ca. 1,0 kg	ca. 4,0 kg	ca. 6,0 kg
Verpackungsart	vakuumverpackt	Karton	Karton
Ecodex-Bestellnummer	9002668023354	9002668143359	9002668163357
EAN - 13	282335+Gewicht	nach Vereinbarung	nach Vereinbarung
EAN - 128	99002668023357	99002668143352	99002668163350
Maße (L / B / H in cm)	12 / 8,5 / 8,5	40 / 20 / 10,5	40 / 30 / 10,5
Liefereinheit E2-Kiste	15 Stangen	-	-

Die von der Firma Wiesbauer, österreichische Wurstspezialitäten hergestellten Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischen und österreichischen Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX- Kapitel B14 (Fleisch- und Fleischwaren) und der LMKV, hergestellt. Die Fa. Wiesbauer verarbeitet keine gentechnisch veränderte Lebensmittel. Demnach besteht für die Fa. Wiesbauer auch keine Kennzeichnungspflicht gentechnisch veränderter Lebensmittel gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

Erstellt am: 02.01.2008; durch: Daniel Moser



Leoncini
SOCIETÀ S.p.A.
SOCIETÀ COLA DI LAZISE S.p.A. S.p.A.
VIA CONFINE, 8

ARTIKELBEZEICHNUNG: mortadella aus reinem Schwein
LEONCINI "LINEA ROSSA"

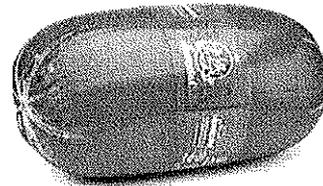
SP1.19
REV. 4 vom 18.07.08
PAG. 1 of 4

PRODUKTBESCHREIBUNG

Mortadella aus reinem Schwein ohne Zusatz von Kasein; im synthetischen zylindrischem Darm von 30 kg. wohl und halbiert unter Vakuum eingefüllt. Ovalförmig aus 15 Kg. im synthetischen Darm eingefüllt. Alle mit oder ohne Pistazien⁽¹⁾ (Kode 136-1360). Mit Paprika⁽²⁾ (Kode 1361). Es sind außerdem auf Wunsch mehrere Größe verfügbar.

ZUTATEN

Schweinefleisch
Fettschwein
Schweinezunge
Schweinekutteln
Magermilchpulver
Salz
Saccharose
⁽¹⁾ Pistazien
Stabilisator: E450, E452
Antyoxidationsmittel: E 301
Geschmackverstärker: E621
Konservierungsstoffe: E250
Gewürze
⁽²⁾ Paprika
Aromen



SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Farbe: zum Schnitt gleichmäßige rosa Fleischfarbe mit weißen, rechteckigen Fettwürfeln
Geruch: besonders angenehm, wohlriechend, arttypisch
Geschmack: zart
Konsistenz: kompakt
Aussehen: angenehm, arttypisch



Leoncini
SOCIETÀ
S.P.A.
SOCIETÀ COLA DI LAZISE (VEDI PAG. 1)
VIA CONFINE, 4

ARTIKELBEZEICHNUNG: mortadella aus reinem Schwein
LEONCINI "LINEA ROSSA"

SP1.19
REV. 4 vom 18.07.08
PAG. 2 of 4

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN*

Feuchtigkeit:	% p/p	50.0%
Mineralien	% p/p	3.0%
zugesezte Polyphosphaten	gr/kg P205	Gesetzzrenze
Nitrite (als NaNO ₂)	mg/kg	<100

NÄHRWERTE*

EiweiÙe	13.0	g/100g
Fette	32.0	g/100g
Kohlenhydrate	2.0	g/100g
Energiewert:	348	Kcal/100 g
Energiewert	1439	Kj/100 g

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN BEI DER HERSTELLUNG*

CMT zu 30°C	UFC/g	< 10.000
Totale Koliforms	UFC/g	< 10
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10
Clostridium Reduktionssulfit	UFC/g	< 10
Salmonella Spp	in 25 g	fehlend
Listeria Monocytogenes	in 25 g	fehlend
E.Coli O157	in 25 g	fehlend

GEBRAUCHSART

Produkt fertig zum Verbrauch, in Scheiben geschnitten.



Leoncini
SOCIETÀ ITALIANA
MORTADOLA DI LAZIO (VIA) S.p.A.
VIA CORNARE 6

ARTIKELBEZEICHNUNG: mortadella aus reinem Schwein
LEONCINI "LINEA ROSSA"

SP1.19
REV. 4 vom 18.07.08
PAG. 3 of 4

ALLERGIEN UND NAHRUNGSINTOLERANZEN

Das Produkt enthält keinen Glutenquelle und kann Spurenpestiziden auch in Abwesenheit von diesem Zutat in seiner Zusammensetzung enthalten.

LOGISTISCHE DATEN

EINZELPACKUNG: thermogeformter Nahrungsbeutel, transparent, zur Verpackung unter Vakuum geeignet, im polyverbindenden Nylon-Polyäthylen.

TRANSPORTVERPACKUNG: Karton für Lebensmittel von etwa 30 Kg. (2 Einheiten von etwa 15 Kg.)

PALETTE: Euroart

PRODUKTHALTBARKEIT⁽¹⁾

Mindestenshaltbarkeit: 120 Tage

(1) ab dem Verpackungsdatum

AUFBEWAHRUNGWEISE/TRANSPORT

Gekühlt +4°C / + 6°C

HERSTELLER



Leoncini
REGISTRATA
37010 COLA' DI LAZISE (VR) ITALIA
VIA CONFINE, 4

ARTIKELBEZEICHNUNG: mortadella aus reinem Schwein
LEONCINI "LINEA ROSSA"

SP1.19
REV. 4 vom 18.07.08
PAG. 4 of 4

LEONCINI S.R.L.
VIA CONFINE, 4
37017 COLA' DI LAZISE (VR)
www.leoncini.com / Email@leoncini.com



WERK

VIA CONFINE, 4
37017 COLA' DI LAZISE (VR) - ITALIA
www.leoncini.com / E-mail: mail@leoncini.com

IT 169 L
CE



Europa

U.S.A., Japan und Kanada zugelassene Anlage
Anlage von INEO für die Herstellung, Zerlegung und Verpackung von der Mortadella Bologna g.g.A. anerkannt

* Die obengennanten Angaben verstehen sich aus durchschnittlichen Werten, die aus der Ausarbeitung von Prüfungen im Laufe der normalen Produktionskontrolle über Stücke aus durchschnittlicher Größe, zur Temperatur auf der Verpackung deklariert, gewonnen sind.

<p>Nuova Portalupi Salumi srl</p>  	<p>SCHEDA TECNICA del prodotto: SALAME tipo SALAMINO MILANESE</p>	<p>Data ultimo aggiornamento: 12/01/2009</p>
<p>Il Responsabile aziendale (Dott. ssa Debora Gervasi)</p>	<p>CODICE: 269</p>	<p>Pagina: 1 di 1</p>

A) DATI DELLA MATERIA PRIMA

TAGLI DI CARNE MAGRA (SPALLE DISSOCCATE, TRITI) E DI GRASSO (GOLE) DI SUINO
Provenienza: U. E.

INSACCATURA
Budello: collagene
Grana dell'impasto: fine

B) DATI DI PROCESSO

TIPOLOGIA DELLA STAGIONATURA
Tipo di fermenti: Lactobacillus, Staphylococcus (Staphylococcus xilosus)
Stagionatura media: 3 settimane
Calo peso medio dopo stagionatura: 30 - 35 %

C) DATI DEL PRODOTTO FINITO (i valori numerici sono da intendersi come medi per lotto)

INGREDIENTI E ADDITIVI
Sale [%]: 4
Polvere di latte [%]: presente
Zuccheri [%]: Destrosio 0,7
Aromi [%]: 0,003
Vino [%]: 0,4
Spezie [%]: 0,2
Ascorbato di sodio (antiossidante) [mg/kg]: 663
Nitrito di sodio (conservante) [mg/kg]: Conforme Direttiva 2008/52/CE
Nitrito di potassio (conservante) [mg/kg]: Conforme Direttiva 2006/52/CE

TENORE DI ACQUA LIBERA (Aw): 0,91

TENORE DI MATERIA GRASSA TOTALE [%] metodo Soxhlet: 28,82

TENORE DI UMIDITÀ [%]: 37,19

pH: 5,6

TENORE DI PROTEINE [%] metodo Kjeldahl: 26,27

TABELLA NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:
367,26 kcal 1524,83 kJ
proteine [g]: 26,27
carboidrati [g]: 0,7

grassi [g]: 28,82

PRESENTAZIONE E CONFEZIONE

Nelle caratteristiche "file" (file) da 3 pezzi ciascuna.
Presenza di rete: no
Peso medio (pezzo singolo): g 180 (g 540 per file)
Diametro medio: mm 43
Lunghezza media (pezzo singolo): cm 15

IGIENE DEL PRODOTTO

L'igiene del prodotto è assicurata attraverso il "Piano aziendale H.A.C.C.P." ed è certificata dalla Autorità di Sanità Pubblica Veterinaria mediante l'autorizzazione all'apposizione della bollatura sanitaria C.E.E. su ogni etichetta.

CARATTERISTICHE TIPICHE DEL PRODOTTO

Grazie alla sua antica e particolare ricetta ha ottenuto dalla U.E. la denominazione di "Prodotto Tradizionale Italiano". Puro suino, macinato fine. Senza fonti di glutine e senza OGM. Presente sul prontuario AIC degli alimenti 2008-2009

CONDIZIONI DI MAGAZZINAGGIO

Per la conservazione corretta, è essenziale togliere immediatamente i prodotti dal cartone e appenderli in un luogo fresco e asciutto. Per il tempo strettamente necessario al trasporto, mantenere i cartoni a + 2 / + 4 °C.

CODICE EAN:
2 397720 XXXXXC

PALLETTIZZAZIONE

File per cartone: 20 Dimensione cartone: 490mm x 295mm x 180mm
Cartoni per strato: 5 Strati per pallet: 5
Cartoni per pallet: 30 Altezza totale pallet: 1225mm

D) VARIAZIONI

Trattandosi di prodotti soggetti a perdita naturale di umidità, i dati chimici percentuali sul prodotto finito si riferiscono al tempo di stagionatura indicato.
In caso di variazione di uno o più dei parametri tecnologici summenzionati, sarà nostra cura inviarvi preventivamente un aggiornamento della presente scheda.

<p>Nuova Portalupi Salumi srl</p>  	<p>SCHEDA TECNICA del prodotto: SALAME (ripened pork sausage) PASSITA in microforato</p>	<p>Data ultimo aggiornamento: 11/01/2010 Mod. 4/01/02 Rev. 2 20/07/09 Pagina: 1 di 1</p>
<p>Il Responsabile aziendale (Dott.ssa Debora Garetto)</p>	<p>CODICE: 436</p>	

A) RAW MATERIALS DATA

CUTS OF PORK MEAT LEAN (SELECTED BONED SHOULDERS, SELECTED MINCES) AND FAT (BELLY)

Origin: E. U.

FILLING

Collagen casing

Grain size of the mix: fine

B) PROCESSING DATA

RIPENING TIPOLOGY

Strains of "starter" cultures: Lactobacillus, Staphilococcus (Staphilococcus xilosus)

Average ripening time: 4 weeks

Average loss of weight after ripening: 30 - 35 %

C) FINISHED PRODUCT DATA (the numerical values are intended as average per batch)

ADDITIVES AND OTHER INGREDIENTS

Salt [%]: 4

Milk powder [%]: present

Sugars [%]: dextrose 0,7

Flavourings [%]: 0,003

Wine [%]: 0,4

Spices [%]: 0,2

Sodium ascorbate (antioxidant) [mg/kg]: 663

Sodium nitrite (preservative) [mg/kg]: Conforme Direttiva 2006/52/CE

Potassium nitrate (preservative) [mg/kg]: Conforme Direttiva 2006/52/CE

WATER ACTIVITY VALUE (Aw): 0,91

TOTAL FAT VALUE [%] Soxhlet method: 29,82

MOISTURE VALUE [%]: 36,11

pH: 5,6

PROTEINS VALUE [%] Kjeldhal method: 27,35

NUTRITIONAL LABEL

Average nutritional values per 100 g of product:

380,58 kcal 1580,19 kJ

Proteins [g]: 27,35

Carbohydrates [g]: 0,7

Fats [g]: 29,82

PRESENTATION AND PACKAGE

In single pieces, which mould on the casing, formed as a horseshoe. Packed in a microperforated sack.

Presence of the net: no

Average weight (single piece): g 550

Average diameter: mm 38

Average length (single piece): cm 22

HYGIENE OF THE PRODUCT

The hygiene of the product is insured by the "Company H.A.C.C.P. Plan" and is attested from the Veterinary Public Health Authority by the authorization to billposting the sanitary stamp of the C.E.E. on every label.

TYPICAL FEATURES OF THE PRODUCT

Pure pork, finely minced, self-service. With no added phosphates, gluten-free, no GMO's, dairy-free.

KEEPING CONDITIONS:

For the correct conservation of the product take it out of the cardboard box and hang it in a cool and dry place. During the transport, keep the cardboard boxes at + 2 / + 4 °C. To use best before end: 120 days after the package date.

BARCODE

2 832750 XXXXXC

PALLET

Pieces for box: 20 Dimensions box: 490mm x 295mm x 180mm box for layer: 5 Layer for pallet: 6 Box for a pallet: 30 Total height pallet: 1225mm

D) CHANGES

Through the natural loss of weight of these products, the chemical data for the finished product refer to the indicated ripening time.

In case of changing of one or more of the above-mentioned technical data, we undertake to preventively send to You the revision of this schedule.

<p>Nuova Portalupi Salumi srl</p>  	<p>SCHEDA TECNICA del prodotto: SALAME (ripened pork sausage) tipo MILANO EXTRA kg 2</p>	<p>Data ultimo aggiornamento: 12/01/2009 Mod. 4/01/02 Rev. 2 20/07/09 Pagina: 1 di 1</p>
<p>Il Responsabile aziendale (Dott.ssa Debora Garetti)</p>	<p>CODICE: 33</p>	

A) RAW MATERIALS DATA

CUTS OF PORK MEAT LEAN (SELECTED BONED SHOULDERS, SELECTED MINCES) AND FAT (BELLY)

Origin: E. U.

FILLING

Collagen casing

Grain size of the mix: fine

B) PROCESSING DATA

RIPENING TIPOLOGY

Strains of "starter" cultures: Lactobacillus, Staphilococcus (Staphilococcus xilosus)

Average ripening time: 8 weeks

Average loss of weight after ripening: 30 - 35 %

C) FINISHED PRODUCT DATA (the numerical values are intended as average per batch)

ADDITIVES AND OTHER INGREDIENTS

Salt [%]: 4

Milk powder [%]: absent

Sugars [%]: dextrose 0,5

Flavourings [%]: 0,003

Spices [%]: 0,2

Sodium ascorbate (antioxidant) [mg/kg]: 1084

Sodium nitrite (preservative) [mg/kg]: 5

Potassium nitrate (preservative) [mg/kg]: 40

WATER ACTIVITY VALUE (Aw): 0,865

TOTAL FAT VALUE [%] Soxhlet method: 33

MOISTURE VALUE [%]: 33,14

pH: 5,6

PROTEINS VALUE [%] Kjeldhal method: 27,73

NUTRITIONAL LABEL

Average nutritional values per 100 g of product:

409,92 kcal 1700,91 kJ

Proteins [g]: 27,73

Carbohydrates [g]: 0,5

Fats [g]: 33

PRESENTATION AND PACKAGE

In single pieces

Presence of the net: no

Average weight (single piece): kg 1,6

Average diameter: mm 70

Average length (single piece): cm 42

HYGIENE OF THE PRODUCT

The hygiene of the product is insured by the "Company H.A.C.C.P. Plan" and is attested from the Veterinary Public Health Authority by the authorization to billposting the sanitary stamp of the C.E.E. on every label.

TYPICAL FEATURES OF THE PRODUCT

For the mixture choice meats from pigs weighting more than 180 kg. is used. The fat is removed from the meat with knif points before mincing. Pure pork, finely minced, cutting salame.

KEEPING CONDITIONS:

For the correct conservation of the products is essential to take out of the cardboard box and to hang them in a cool and dry place. During the time of the transport, keep the cardboard boxes at + 2 / + 4 °C.

BARCODE

PALLET

Pieces for box: 8 Dimensions box: 490mm x 295mm x 180mm box for layer: 5 Layer for pallet: 6 Box for a pallet: 30 Total height pallet: 1225mm

D) CHANGES

Through the natural loss of weight of these products, the chemical data for the finished product refer to the indicated ripening time.

In case of changing of one or more of the above-mentioned technical data, we undertake to preventively send to You the revision of this schedule.

<p>Nuova Portalupi Salumi srl</p>  	<p>SCHEDA TECNICA del prodotto: SALAME (ripened pork sausage) NOSTRANO EXTRA kg 2</p>	<p>Data ultimo aggiornamento: 09/03/2011 Mod. 4/01/02 Rev. 2 20/07/09 Pagina: 1 di 1</p>
<p>Il Responsabile aziendale (Dot.ssa Debora Garetto)</p>	<p>CODICE: 13</p>	

A) RAW MATERIALS DATA

CUTS OF PORK MEAT LEAN (SELECTED BONED SHOULDERS, SELECTED MINCES) AND FAT (BELLY)

Origin: E. U.

FILLING

Collagen casing

Grain size of the mix: coarse

B) PROCESSING DATA

RIPENING TIPOLOGY

Strains of "starter" cultures: Lactobacillus, Staphilococcus (Staphilococcus xilosus)

Average ripening time: 8 weeks

Average loss of weight after ripening: 30 - 35 %

C) FINISHED PRODUCT DATA (the numerical values are intended as average per batch)

ADDITIVES AND OTHER INGREDIENTS

Salt [%]: 4

Milk powder [%]: absent

Sugars [%]: dextrose 0,4

Flavourings [%]: 0,003

Spices [%]: 0,2

Sodium ascorbate (antioxidant) [mg/kg]: 765

Sodium nitrite (preservative) [mg/kg]: Conforme Direttiva 2006/52/CE

Potassium nitrate (preservative) [mg/kg]: Conforme Direttiva 2006/52/CE

WATER ACTIVITY VALUE (Aw): 0,9

TOTAL FAT VALUE [%] Soxhlet method: 31,2

MOISTURE VALUE [%]: 35

pH: 5,6

PROTEINS VALUE [%] Kjeldhal method: 27,2

NUTRITIONAL LABEL

Average nutritional values per 100 g of product:

397,28 kcal 1649,44 kJ

Proteins [g]: 28,72

Carbohydrates [g]: 0,4

Fats [g]: 31,2

PRESENTATION AND PACKAGE

In single pieces

Presence of the net: no

Average weight (single piece): kg 1,6

Average diameter: mm 70

Average length (single piece): cm 42

HYGIENE OF THE PRODUCT

The hygiene of the product is insured by the "Company H.A.C.C.P. Plan" and is attested from the Veterinary Public Health Authority by the authorization to billposting the sanitary stamp of the C.E.E. on every label.

TYPICAL FEATURES OF THE PRODUCT

The meats from which the fat is carefully removed comes from choice pigs. Pure pork, coarsely minced, cutting salame. With no added phosphates, gluten-free, no GMO's, dairy-free.

KEEPING CONDITIONS:

For the correct conservation of the products is essential to take out of the cardboard box and to hang them in a cool and dry place. During the time of the transport, keep the cardboard boxes at + 2 / + 4 °C.

BARCODE

2 591080 XXXXXC

PALLET

Pieces for box: 8 Dimensions box: 490mm x 295mm x 180mm box for layer: 5 Layer for pallet: 6 Box for a pallet: 30 Total height pallet: 1225mm

D) CHANGES

Through the natural loss of weight of these products, the chemical data for the finished product refer to the indicated ripening time.

In case of changing of one or more of the above-mentioned technical data, we undertake to preventively send to You the revision of this schedule.



MOSER SPECK Spezifikation

Produktbeschreibung	Der Moser Speck ist ein leicht geräucherter, gut gereifter Rohschinken. Außergewöhnlich im Geschmack und unverkennbar im Aussehen. Aus reinem Schweinefleisch, verzehrfertig					
Zutaten	Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Dextrose, Fruktose, Antioxidationsmittel: E 301, Konservierungsmittel: E 250					
Reifezeit	16 Wochen gelagert					
Herkunft Rohstoff	ausschließlich aus Ländern der EU					
Chemische Werte	aw	= 0,92	pH	< 6		
mikrobiologische Werte	Enterobacteriaceae	< 10.3	KBE/g	nach Studie SSICA		
	E.Coli	< 10.2	KBE/g			
	Listerien	< 100	KBE/g			
	Salmonellen	nicht nachweisbar	in 25 g			
Gluten	< 10mg/kg, das Produkt wird deklariert : " ohne Gluten"					
Allergene	Nein	Glutenhaltiges Getreide				
	Nein	Krebstiere, -erzeugnisse				
	Nein	Eier, -erzeugnisse				
	Nein	Fisch, -erzeugnisse				
	Nein	Erdnüsse, -erzeugnisse				
	Nein	Soja, -erzeugnisse				
	Nein	Milch, -erzeugnisse				
	Nein	Lactose				
	Nein	Schalenfrüchte				
	Nein	Sellerie, -erzeugnisse				
	Nein	Senf, -erzeugnisse				
	Nein	Sesamsamen, -erzeugnisse				
	Nein	Schwefeldioxid, Sulfid (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l)				
	Nein	Lupine, -erzeugnisse				
Nein	Weichtiere, -erzeugnisse					
Nährwerte/ 100g	KJ	1254	Proteine	30,7 g	Kohlenhydrate	< 1,2 g
	Kcal	300	Fette	19,1 g	Zucker	< 1,2 g
			gesättigte FS	6,5 g	Salz	< 5 g
Mindesthaltbarkeit	Vakuumverpackt		75 Tage			
Restlaufzeit	60 Tage					
Lagerung	bei Zimmertemperatur (max. 21°C) lagern					
Verpackungsmaterial	konform der EU VO 1935/2004, geeignet für den Kontakt mit Fleisch					
GVO_ EU VO 1829/ 1830-2003	Rohstoff und Zusatzstoffe enthalten keine GVO, eine ungewollte Kontamination mit GVO wird umgehend schriftlich mitgeteilt					





Produktspezifikation

Schwarzwälder Kernschinken o. Schwarte

Art.-Nr.	921
Version	01
Erstelldatum: 20.10.2014	
Seite 1 von 2	

Artikelbezeichnung	Schwarzwälder Schinken halbiert ohne Schwarte <i>geschützte geografische Angabe</i>
Produktgruppe	Rohschinken
Chargennummer mit Aufschlüsselung	Chargennummer = Produktionswoche
Leitsatz-Nr.	2.411
Herstellung	gemäß Verordnung (EU) Nr. 1151/2012
Liste der Zutaten:	Schweinehinterschinken, Kochsalz, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel E 301, Konservierungsstoffe: E250, E252 Tannenrauch. <u>kein Einsatz von GMO</u> <u>kein Einsatz deklarationspflichtiger Allergene laut EU-VO</u>



* Beispiel Bild

Sensorische Merkmale

Geruch:/Geschmack:	Produktspezifisch
Aussehen:	Dunkelrotes Magerfleisch, von Bindegewebe und Fett durchzogen
Konsistenz:	Schnittfest

Chemisch-physikalische Parameter (Nachweismethoden nach § 64 LFGB)

Wasser im zentralen Magerfleisch	max. 65%	Natriumnitrit	< 50 mg/kg
Salz	5 % (+/-0,5%)	Kaliumnitrat	< 250 mg/kg
aw-Wert		Wasser- Eiweiß-Quotient	max. 2,2

Nährwertangaben je 100 g durchschnittlich (Angaben unterliegen natürlichen Schwankungen)

Brennwert	243 kcal	Fett	15g
	1014 kJ	davon gesättigte Fettsäuren	6,4 g
Kohlenhydrate	1g	Eiweiß	26g
davon Zucker	0,2g	Salz	2,2g



Produktspezifikation
Schwarzwälder Kernschinken o. Schwarte

Art.-Nr.	921
Version	01
Erstelldatum: 20.10.2014	
Seite 2 von 2	

Mikrobiologische Parameter (Nachweismethoden nach § 64 LFGB)

Gesamtkeimzahl	< 100.000.000 KbE/g	Enterobacteriaceen	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien	< 100.000.000 KbE/g	koag. pos. Staph.	< 1.000 KbE/g
Hefen	< 100.000 KbE/g	Listerien	< 100 KbE/g
Schimmelpilze	< 1.000 KbE/g	Salmonellen	n.n./25 g
Clostridium perfringens	< 100 KbE/g	E coli	< 10 KbE/g

Verpackung

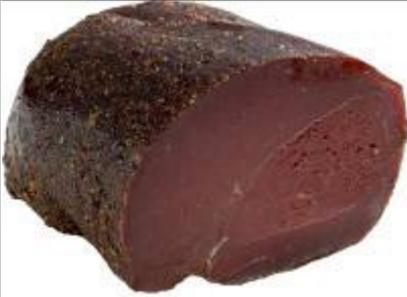
Verpackungsart	Vakuum	Taragewicht der Folienverpackung	20g
Produktgewicht	ca. 3 – 3,5 kg	Stückmaße	
Stück / E2-Kiste	8		
Transportverpackung			

Haltbarkeit

MHD/Lagerung	120 Tage ungekühlt
Restlaufzeit	115 Tage

Anlieferung

Anlieferungstemperatur	unter 7°C
------------------------	-----------

Produktbeschreibung									
1. Abbildung									
2. Sachbezeichnung	Hirschschenken ganz, vakuumiert								
3. Gewicht Portion/Stück/Packung - Nettoeinwaage	ca. 0,70 - 0,90 kg								
4. Verpackung Entspricht das Verpackungsmaterial den geltenden, gesetzlichen Bestimmungen? (EU-Verordnung) Verpackung Verkaufseinheit	<input type="checkbox"/> Vakuum Tiefzieher <input type="checkbox"/> Vakuum Skinpackung <input checked="" type="checkbox"/> Vakuum Schrumpfbeutel <input type="checkbox"/> Vakuum-Beutel Tara 11 g								
	ca. Maße Portion/Stück/Packung Länge x Breite x Höhe mm								
	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Verwendungseignung gemäß Artikel 16 Abs.1 EU-VO 1935/2004								
	<table border="1"> <tr> <td>Gewicht/ Karton</td> <td>1 Karton</td> <td>0 Packungen/Stück</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1 Lage</td> <td>0 Kartons</td> </tr> <tr> <td>0 kg</td> <td>1 Palette</td> <td>0 Lagen</td> </tr> </table>	Gewicht/ Karton	1 Karton	0 Packungen/Stück		1 Lage	0 Kartons	0 kg	1 Palette
Gewicht/ Karton	1 Karton	0 Packungen/Stück							
	1 Lage	0 Kartons							
0 kg	1 Palette	0 Lagen							
5. Bestelleinheit	Artikelnummer 2216 PLU EAN-Gewicht 21 02216 GGGGG P EAN-Überkarton								
6. Etikettierung	Sachbezeichnung, Zutaten, Lagerbedingungen, MHD, EAN-Code, Nettogewicht, Chargennummer, EU-Betriebsnummer								
7. Rückverfolgbarkeit	Mittels MHD und Losnummer Bsp.:480502 48=Produktionswoche, 05=Produktionsjahr, 02=Auszeichnungswoche								
8. Haltbarkeit	MHD 60 Tage								
9. Lagerbedingungen	bei + 1°C bis + 4°C.								
10. Produktionsschritte des Produktes	Zur Herstellung von Original Ager Hirschschenken wird nur bestes Fleisch verwendet. Das Hirschfleisch wird fachmännisch zugeschnitten, sauber zugeputzt, trocken von Hand gesalzen und gewürzt, gepökelt, kalt geräuchert und luftgetrocknet bis die gewünschte Abtrocknung erreicht ist.								
11. Für folgende Verbrauchergruppen ist dieses Produkt nicht geeignet (Kinder, Allergiker etc.)	Säuglinge								
12. Hinweis zur empfohlenen Verwendung	Das Produkt ist für den Kaltverzehr geeignet!								
Lieferantenbeschreibung									
1. Firmenname Adresse Kontakt	Ager GesmbH								
	A-6306 Söll, Am Steinerbach 20								
	Tel.: 0043 5332 735 95								
	Fax: 0043 5332 748 88								
2. Veterinärkontrollnummer (EU-Betriebsnummer)	AT 70244 EG								
3. Ist die betreffende Produktionsstätte zertifiziert (wenn ja, nach welchen Normen)	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Nach International Food Standard (IFS)								
Sensorische Anforderungen an das Produkt									
1. Aussehen – äußere Erscheinung	Oberflächen bräunlich angeräuchert, mit teilweise sichtbaren Gewürzen								
2. Aussehen – innere Erscheinung (Schnittbild)	dunkelrote Fleischfarbe, vereinzelt von Gewebstreifen durchzogen								
3. Geruch	nach Räucherung nicht auffallend								
4. Geschmack	würzig, arteigen								
5. Konsistenz	fein gefasert etwas weichere Konsistenz								

Nährwerte		pro 100 g	
Energie kcal		154	
Energie kJ		652	
Eiweiß		31,8 g	
Kohlehydrate		0,0 g	
Fett		1,9 g	
Zusammensetzung			
1. Zutaten: a. In abnehmender Gewichtsreihenfolge inkl. Zusatzstoffen; vollständig b. Unter Berücksichtigung der Angabe von Allergenen und vollständiger Aufschlüsselung von zusammengesetzten Zutaten c. Bei Lebensmittelzusatzstoffen Angabe des Klassennamens, der Bezeichnung und der E-Nummer In der Sachbezeichnung genannte Zutaten müssen mengenmäßig (% bezogen auf das Fertigprodukt gekennzeichnet werden)	Rohstoff	Hirschfleisch	
	Herkunft	Neuseeland	
	Zutaten	Pökelsalz (Meersalz unjodiert, Konservierungsmittel E250), Gewürze, Dextrose, Saccharose, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel E301, Kaltrauch	
2. QUID Angabe bei Wurstprodukten (aus wie viel g Fleisch werden 100 g Endprodukt hergestellt?)			
3. Zusatzstoffe , technologische Hilfsstoffe Die eingesetzten Zusatzstoffe und technologischen Hilfsstoffe sind – unabhängig von der technologischen Wirksamkeit – zu spezifizieren	Klassenname	Bezeichnung	E-Nummer
	Konservierungsmittel	Natriumnitrit	E250
	Antioxidationsmittel	Natrium-Ascorbat	E301
Produktbeschaffenheit			
Mikrobiologische Anforderungen		Richtwert	
Gesamtkeimzahl	<	100.000 KBE/g	
Enterobacteriaceae	<	100 KBE/g	
E. coli	<	10 KBE/g	
Staphylococcus aureus	<	100 KBE/g	
Listeria monocytogenes	<	100 KBE/g	
Salmonella		nicht nachweisbar in 25 g	
HACCP - Qualitätssicherheit			
Ist ein HACCP-Konzept eingeführt?	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Durchläuft das fertig verpackte Produkt einen Fremdkörperdetektor?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	GHP / GMP
Ist eine Kreuzkontamination ausgeschlossen?	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	GHP / GMP
Produkteingangskontrolle	Warenannahme nur mit gültiger Tiergesundheits- und Genußtauglichkeitsbescheinigung		
Gentechnik / Bestrahlung			
1. Das von uns gelieferte Produkt ist ein neuartiges Lebensmittel oder enthält als Zutat(en) neuartige Lebensmittel gemäß VO (EG) 258/97 (Novel Food) und Ergänzungsvorschriften (inkl. Carryover, Trägerstoffe)? Wenn ja, welche?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
2. Das von uns gelieferte Produkt enthält GVO oder besteht aus solchen? Wenn ja, welche?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
3. Das von uns gelieferte Produkt wird aus GVO hergestellt oder enthält Zutaten, die aus GVO hergestellt werden (inkl. Aromen / Zusatzstoffen / Hilfsstoffen)? Wenn ja, welche?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
4. Besteht die Gefahr einer unbeabsichtigten Kontamination mit GVO?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
5. Besteht hinsichtlich unseres Produktes eine Kennzeichnungspflicht gemäß VO (EG) 1829/2003 und/oder 1830/2003?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
6. Wird das von uns gelieferte Produkt oder eine Zutat (inkl. Aromen/ Zusatzstoffen/ Hilfsstoffen) mit Hilfe von genetisch veränderten Hilfsstoffen (z.B. Mikroorganismen / Enzymen) hergestellt, die nicht mehr im Endprodukt vorhanden sind? Falls ja, ist der GVO gem. den geltenden, gesetzlichen Bestimmungen zugelassen?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
7. Wird das gelieferte Produkt mit ionisierenden Strahlen behandelt bzw. enthält es solchermaßen behandelte Zutaten?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	

ALLERGENE (gemäß Richtlinie und ALBA-LISTE)			
Allergen	Ja	Nein	Wenn ja, Angabe des Inhaltsstoffes
01 Gluten bzw. Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
02 Krebstiere und Muscheln sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
03 Eier u. Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
04 Fisch u. Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
05 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
06 Soja u. Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
07 Milch u. Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
08 Schalenfrüchte (Nüsse etc.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
09 Sellerie u. Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
10 Senf u. Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
12 Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
13 Lupine	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
14 Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Huhn	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Rind	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Schwein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Kakao	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Hefe	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Gemüse / Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Antioxidationsmittel	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	Natrium-Ascorbat E301
Konservierungsmittel	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	Natriumnitrit E250
Sulfit	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Benzoessäure und PHB-Ester	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Azo-Farbstoffe	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Tartrazin	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Zimt	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Vanillin	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Koriander	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Umbellifereae / Apiaceae (Anis, Dill, Kümmel, Kerbel, Koriander, Liebstöckel, Myrrhe, Petersilie, Sellerie, Fenchel, u.a.)	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Speisesalz unjodiert	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Meersalz unjodiert	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	Meersalz unjodiert
Speisesalz jodiert	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Rotwein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Rotweinaroma	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Fructose	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Dextrose	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	Dextrose
Saccharose	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	Saccharose
Kaltrauch	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	Kaltrauch
Sonstiges	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	

Herstellereklärung

Die Firma AGER GesmbH bestätigt hiermit, dass das Produkt den derzeit gültigen lebensmittel- und veterinärrechtlichen Bestimmungen im Ursprungsland (nationale Gesetze und Verordnungen, Codex B14, EU-VO 853/2004), insbesondere allen nationalen und EU-Bestimmungen hinsichtlich Kontaminanten und Rückständen sowie allen hygienerechtlichen Bestimmungen entspricht.