

Produktspezifikation

Artikel:	877033
-----------------	---------------

Bezeichnung:	Edel-Rollschinken luftg. gereift, luftgetrocknet und gekappt
---------------------	--

Inverkehrbringer:	Henkelmann GmbH & Co. KG, Wetterweg 2, 34471 Volkmarsen
Veterinärkontrollzeichen:	DE EV 309 EG

Artikelinformationen:

Produktgruppe: Rohpökel	Leitsatzziffer: 2.2.2.1.3	Zolltarifnummer: 02101981
Zutaten: Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Zucker, Dextrose, Gewürze, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumnitrat; Gewürzextrakte.		
Kaliber:		
Verpackung:	vakuum verpackt	
Sortiment bestehend aus:	-	
Verzehrhinweis:	Das Produkt ist verzehrfertig und für alle Verbrauchergruppen geeignet.	
Kühlhinweis:	Bei Zimmertemperatur ungeöffnet mindestens haltbar bis:	
Restlaufzeit:	60 Tage	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Verwendete Zusatzstoffe	Klassenbezeichnung	Kennzeichnung für lose Ware
E 250 - Natriumnitrit	Konservierungsstoff	mit Konservierungsstoff
E 252 - Kaliumnitrat	Konservierungsstoff	mit Konservierungsstoff

Nährwertangaben - 100g Fertigerzeugnis erhalten durchschnittlich:

	pro 100g	pro Portion (25g)	GDA in % pro Portion
Brennwert KJ (kcal)	791 (189)	198 (47)	2
Fett	10 g	2,5 g	4
- davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g	0,9 g	4
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1
- davon Zucker	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1
Ballaststoffe	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiweiß	24 g	6,0 g	12
Kochsalz	5,3 g	1,3 g	22
Natrium	2,2 g	0,55 g	23

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).

Artikel:	877033
-----------------	---------------

Angaben für Allergiker:			
Glutenhaltiges Getreide (Erzeugnisse)		Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse		Sulfite in einer Konzentration von mind. 10 mg/kg	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		Krebstiere und Krebserzeugnisse	
Soja und Sojaerzeugnisse		Fisch und Fischerzeugnisse	
Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)		Sellerie und Sellerieerzeugnisse	
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse		Senf und Senferzeugnisse	
Eier und Eierzeugnisse		Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Ohne Zugabe von Allergenen	X		

Mikrobiologischer Toleranzwert (KbE pro Gramm):		
	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Koloniezahl	-	-
Enterobacteriaceae	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Milchsäurebakterien	-	-
Listeria monocytogenes	-	1 x 10 ²
Salmonella (in 25 g)	-	-
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ³	1 x 10 ⁴
Escherichia coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Hefen	-	-
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	-	-

Logistische Daten / Versandeinheit			
	Verkaufseinheit	Karton	Satte
egalisiert:	Nein		
Inhalt:	ca.3kg	2	6
Packungsinhalt:	1 Stück	-	-
Maße: (L/B/H) in mm:	220 x 150 x 120	395 x 266 x 150	600 x 400 x 200
Gewicht brutto:	3,018 kg	6,306 kg	20,108 kg
Anzahl Versandeinheit pro Lage:	-	9	4
Anzahl Versandeinheit pro Palette:	-	81	24
Palettenhöhe:	-	150 cm	135 cm
EAN:	4062208770334	4062208831523	4062208828325

Image Text:
gereift, luftgetrocknet und gekappt, vacuumverpackt, ohne Zugabe von Laktose, Geschmacksverstärker, Emulgatoren, Stabilisatoren, Antioxidantien, chemisch modifizierte Stärke und Milcheiweiß.

GVO (gentechnisch veränderte Organismen) Kennzeichnung:
Gemäß der EG-Verordnungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003 keine Kennzeichnungspflicht erforderlich

FIAP EG Zusatzstoffpaket und REACH VO:
Gemäß den EG-Verordnungen Nr. 1331/2008; 1333/2008; 1334/2008, sowie 1907/2006 sind unsere Produkte und Primärverpackungen gekennzeichnet, bzw. unterliegen keiner Kennzeichnungspflicht.

Ansprechpartner Qualitätssicherung: Manuela Franke
 Tel.: +49 5693 689-158
 Fax: +49 5693 689-139
 E-Mail: manuela.franke@henkelmann.de
 Datum: September 2023
 Unterschrift: (dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig)