

## Produktspezifikation

<b>Artikel:</b>	<b>877106</b>
-----------------	---------------

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Pizza-Salami braun</b> gereift, geräuchert
---------------------	--

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

Artikelinformationen:		
Produktgruppe: Rohwurst	Leitsatzziffer: 2.4.1.1.2	Zolltarifnummer: 16010091
Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Farbstoff: Echtes Karmin; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Reifekulturen, Buchenholzrauch. 100 g Salami werden aus 119 g Schweinefleisch hergestellt. Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet. Kann Spuren von SENF enthalten.		
Kaliber:	Kal.80	
Verpackung:	aromaschutzverpackt	
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 301 - Natriumascorbat	Antioxidationsmittel	mit Antioxidationsmittel
E 120 - Echtes Karmin	Farbstoff	mit Farbstoff
E 250 - Natriumnitrit	Konservierungsstoff	mit Konservierungsstoff

Nährwertangaben - 100g Fertigerzeugnis erhalten durchschnittlich:			
	pro 100g	pro Portion (25g)	GDA in % pro Portion
Brennwert KJ (kcal)	1618 (391)	405 (98)	5
Fett	35 g	8,8 g	13
- davon gesättigte Fettsäuren	14 g	3,5 g	18
Kohlenhydrate	1,0 g	< 0,5 g	< 1
- davon Zucker	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1
Ballaststoffe	0 g	0 g	
Eiweiß	18 g	4,5 g	9
Kochsalz	4,0 g	1,0 g	17
Natrium	1,7 g	0,42 g	17
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).			

<b>Artikel:</b>	<b>877106</b>
-----------------	---------------

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
<b>Aerobe mesophile Koloniezahl</b>	-	-
<b>Enterobacteriaceae</b>	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<b>Milchsäurebakterien</b>	-	-
<b>Listeria monocytogenes</b>	-	1 x 10 <sup>2</sup>
<b>Salmonella (in 25 g)</b>	-	-
<b>Koagulase-positive Staphylokokken</b>	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>4</sup>
<b>Escherichia coli</b>	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>
<b>Hefen</b>	-	-
<b>Sporen sulfitreduzierender Clostridien</b>	-	-

Logistische Daten / Versandeinheit			
	Verkaufseinheit	Karton	Satte
<b>egalisiert:</b>	Nein		
<b>Inhalt:</b>	ca.2kg	3	8
<b>Packungsinhalt:</b>	1 Stück	-	-
<b>Maße: (L/B/H) in mm:</b>	460 x 80 x 80	468 x 288 x 101	600 x 400 x 200
<b>Gewicht brutto:</b>	2,03 kg	6,537 kg	18,24 kg
<b>Anzahl Versandeinheit pro Lage:</b>	-	9	4
<b>Anzahl Versandeinheit pro Palette:</b>	-	81	24
<b>Palettenhöhe:</b>	-	106 cm	135 cm
<b>EAN:</b>	4062208771065	4062208829704	4062208829728

Image Text:
gereift, geräuchert, aromaschutzverpackt, ohne Zugabe von Gluten, Geschmacksverstärker, Emulgatoren, Stabilisatoren und Laktose.

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)