



## Produktspezifikationen



|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Artikel:</b> | <b>830341</b> |
|-----------------|---------------|

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Bezeichnung:</b> | <b>Delikatess</b><br><b>Bacon-Streifen (Lardons)</b><br>in feinen Streifen geschnitten |
|---------------------|--|

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

### Artikelinformationen:

|   |   |                           |
|---|---|---------------------------|
| Produktgruppe: Rohpökel   | Leitsatzziffer: 2.2.3.1.2   | Zolltarifnummer: 02101981 |
| Zutaten: Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Glukosesirup, Dextrose, Säureregulator: Natriumcitrate; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Buchenholzrauch. |   |                           |
| Kaliber:  | 45x6x6  |                           |
| Verpackung:   | aromaschutzverpackt in der Frischebox                                   |                           |
| Sortiment bestehend aus:  | -   |                           |
| Verzehrinweis:  | Das Produkt ist verzehrfertig und für alle Verbrauchergruppen geeignet. |                           |
| Kühlhinweis:  | Ungeöffnet bei max. +7 °C gekühlt mindestens haltbar bis:               |                           |
| Restlaufzeit:   | 28 Tage   |                           |

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

| Verwendete Zusatzstoffe | Klassenbezeichnung   | Kennzeichnung für lose Ware |
|-------------------------|----------------------|-----------------------------|
| E 301 - Natriumascorbat | Antioxidationsmittel | mit Antioxidationsmittel    |
| E 250 - Natriumnitrit   | Konservierungsstoff  | mit Konservierungsstoff     |
| E 331 - Natriumcitrate  | Säureregulatoren     |                             |

### Nährwertangaben - 100g Fertigerzeugnis erhalten durchschnittlich:

|                               | pro 100g   | pro Portion (25g) | GDA in % pro Portion |
|-------------------------------|------------|-------------------|----------------------|
| Brennwert KJ (kcal)           | 1303 (314) | 326 (79)          | 4                    |
| Fett                          | 26 g       | 6,5 g             | 9                    |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 10 g       | 2,5 g             | 13                   |
| Kohlenhydrate                 | 3,8 g      | 1,0 g             | < 1                  |
| - davon Zucker                | 2,9 g      | 0,7 g             | < 1                  |
| Ballaststoffe                 | < 0,5 g    | < 0,5 g           |                      |
| Eiweiß                        | 16 g       | 4,0 g             | 8                    |
| Kochsalz                      | 2,5 g      | 0,63 g            | 10                   |
| Natrium                       | 1,0 g      | 0,26 g            | 11                   |

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

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Artikel:</b> | <b>830341</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): |                     |                     |
|---|---------------------|---------------------|
|   | <b>Richtwert</b>    | <b>Warnwert</b>     |
| <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        |                        |                 |                 |
|---|------------------------|-----------------|-----------------|
|   | <b>Verkaufseinheit</b> | <b>Karton</b>   | <b>Satte</b>    |
| <b>egalisiert:</b>                        | Ja                     |                 |                 |
| <b>Inhalt:</b>                            | 1000g                  | 4               | 10              |
| <b>Packungsinhalt:</b>                    | Stifte                 | -               | -               |
| <b>Maße: (L/B/H) in mm:</b>               | 240 x 200 x 55         | 395 x 266 x 115 | 600 x 400 x 200 |
| <b>Gewicht brutto:</b>                    | 1,025 kg               | 4,299 kg        | 12,25 kg        |
| <b>Anzahl Versandeinheit pro Lage:</b>    | -                      | 9               | 4               |
| <b>Anzahl Versandeinheit pro Palette:</b> | -                      | 81              | 24              |
| <b>Palettenhöhe:</b>                      | -                      | 119 cm          | 135 cm          |
| <b>EAN:</b>                               | 4062208303419          | 4062208813369   | 4062208813345   |

| Image Text:  |
|--|
| in feinen Streifen geschnitten, aromaschutzverpackt in der Frischebox, ohne Zugabe von Laktose, Geschmacksverstärker, Emulgatoren, 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)