



Artikel:	870084
-----------------	---------------

Bezeichnung:	Salami Venezia nach italienischer Art Spitzenqualität
---------------------	---

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

Artikelinformationen:

Produktgruppe: Rohwurst	Leitsatznummer: 2.4.1.1.2	Zolltarifnummer: 16010091
Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Glukosesirup, Gewürze, Dextrose, Kräuter, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Reifekultur, Buchenholzrauch. 100 g Salami Venezia nach italienischer Art werden aus 125 g Schweinefleisch hergestellt.		
Kaliber:	Kal.90/95	
Verpackung:	aromaschutzverpackt in der wiederverschließbaren 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:	32 Tage	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

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

Nährwertangaben - 100g Fertigerzeugnis erhalten durchschnittlich:

	pro 100g	pro Portion (15g)	GDA in % pro Portion
Brennwert KJ (kcal)	1491 (360)	224 (54)	3
Fett	31 g	4,7 g	7
- davon gesättigte Fettsäuren	13 g	2,0 g	10
Kohlenhydrate	1,0 g	< 0,5 g	< 1
- davon Zucker	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1
Ballaststoffe	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiweiß	19 g	2,9 g	6
Kochsalz	3,5 g	0,53 g	9
Natrium	1,5 g	0,23 g	9

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

Artikel:	870084
-----------------	---------------

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:	Ja		
Inhalt:	300g	6	20
Packungsinhalt:	40 Scheiben	-	-
Maße: (L/B/H) in mm:	240 x 130 x 25	395 x 266 x 75	600 x 400 x 200
Gewicht brutto:	0,32 kg	2,074 kg	8,4 kg
Anzahl Versandeinheit pro Lage:	-	9	4
Anzahl Versandeinheit pro Palette:	-	99	24
Palettenhöhe:	-	98 cm	135 cm
EAN:	4062208700843	4062208826789	4062208834425

Image Text:
Spitzenqualität, geschnitten, gefächert und aromaschutzverpackt in der wiederverschließbaren Frischebox, ohne Zugabe von Laktose, Gluten, Farbstoff, Geschmacksverstärker, Aromastoffe, Emulgatoren und Stabilisatoren.

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)