

**Produktspezifikation**

<b>Artikel:</b>	<b>877042</b>
-----------------	---------------

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Baguette-Salami Ia</b> gereift und geräuchert
---------------------	---

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; Rote Beete (färbend), Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Reifekulturen, Buchenholzrauch. 100 g Salami werden aus 114 g Schweinefleisch hergestellt.		
Kaliber:	Kal.80/85	
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:	42 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 (29g)	GDA in % pro Portion
Brennwert KJ (kcal)	1433 (346)	416 (100)	5
Fett	30 g	8,7 g	12
- davon gesättigte Fettsäuren	14 g	4,1 g	20
Kohlenhydrate	1,0 g	< 0,5 g	< 1
- davon Zucker	0,9 g	< 0,5 g	< 1
Ballaststoffe	0 g	0 g	
Eiweiß	18 g	5,2 g	10
Kochsalz	4,0 g	1,2 g	19
Natrium	1,7 g	0,48 g	20

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

<b>Artikel:</b>	<b>877042</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>	Ja		
<b>Inhalt:</b>	500g	6	15
<b>Packungsinhalt:</b>	35 Scheiben	-	-
<b>Maße: (L/B/H) in mm:</b>	240 x 200 x 35	395 x 266 x 115	600 x 400 x 200
<b>Gewicht brutto:</b>	0,531 kg	3,385 kg	9,965 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>	4062208770426	4062208836931	4062208836948

Image Text:
gereift und geräuchert, geschnitten, gefächert und aromaschutzverpackt in der Frischebox, ohne Zugabe von Gluten, Geschmacksverstärker, Emulgatoren, Stabilisatoren und Farbstoff.

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: August 2024  
 Unterschrift: (dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig)