



# Spezifikation

Artikelnummer: 40067057 Artikel: Schweine Bauch "Ridder", ohne Knochen, mariniert, 4x 170, vac

gültig ab: 05.2025

## 1. Ansprechpartner:

Qualitätsmanagement: Herr Mertel

Telefon: 040 / 43205-366 | Email: b.mertel@mattfeld.de

Einkauf / Verkauf: Herr Reimers

Telefon 040 / 43205-226 | Email: j.reimers@mattfeld.de

**2. Verkehrsbezeichnung:** Schweine Bauch "Ridder", ohne Knochen, mariniert, 4x 170, vac

## 3. Produktbeschreibung

Portioniert und mariniertes Schweinebauch. Der Schweinebauch wird in 160g Scheiben portioniert und unter vakuum verpackt.

## 4. Zubereitungs-/Verzehrempfehlung:

Vor dem Verzehr erhitzen.

## 5. Zutatenverzeichnis:

Zutaten: Schweinefleisch (92%), Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Dextrose, Speisewürze, Knoblauch getrocknet, Zucker, Kräuter, Zwiebeln getrocknet, Sonnenblumenöl ganz gehärtet, Gewürzextrakte

## 6. Gewichte:

Gewicht pro Einzelpackung / Einzelstück ca. 0,720 kg

Stücke / Packungen pro Verkaufseinheit ca. 1 Stück

Nettogewicht der Verkaufseinheit ca. 1,000 kg

Toleranzen

Mindestgewicht / Stück kg

Maximalgewicht / Stück kg

## 7. Lagerbedingung und Haltbarkeit:

Lagerbedingung +4°C

Haltbarkeit ab Produktion 21 Tage

Die o. g. Haltbarkeit gilt bei einer kontinuierlichen Kühlung nach Produktion unter Berücksichtigung der Lagertemperatur.

## 8. Verpackung und logistische Daten:

Innenverpackung Vakuumverpackt (Folie) 10g

Umverpackung E2 Kiste

Gewicht der Umverpackung 2 kg

Einheiten/Lage 4

Lagen/Palette 8

Maße LxBxH

Maße LxBxH 600 x 400 x 200 cm

Einheiten/Palette 32

EAN128 (Einzelbinde): 04002335670572

EAN128 (Summenbinde): 94002335670575

EAN13 (Einzelbinde): 00000000000000

EAN13 (Summenbinde): 00000000000000

Die von uns verwendeten Packmittel entsprechen den gesetzlichen Anforderungen des deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung.

## 9. Durchschnittliche Nährwertangaben in g pro 100g:

Brennwert kJ/kcal 1.499/355

Fett / Fettsäuren 33 g

- davon gesättigt 24 g

Kohlenhydrate 2,0 g

- davon Zucker 1,0 g

Eiweiß 15 g

Salz 1,3 g

## 10. Mikrobiologische Werte:

gemäß Richt- und Warnwerte der Arbeitsgruppe "Mikrobiologische Richt- und Warnwerte" der Fachgruppe "Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene" der DGHM, Stand: 08.2022) –Auszug–

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| Enterobacteriaceae:                | <100.000 KbE/g |
| Salmonella:                        | n.n. in 25g    |
| Listeria monocytogenes:            | <100 KbE/g     |
| Koagulase-positive Staphylokokken: | <5.000 KbE/g   |
| Escherichia coli:                  | <5.000 KbE/g   |

---

### 11. Gentechnik und Bestrahlung:

Das Produkt wird ohne Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt. Es besteht keine Kennzeichnungspflicht nach der VO (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und VO (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der RL 2001/18/EG.

Das Produkt und die verwendeten Rohstoffe wurden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

---

### 12. Allergene Stoffe (gemäß Anhang II VO 1169/2011):

Allgemeine Hinweise zur Allergieinformation:

Die Ausführungen dieser Allergieinformation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und beruhen auf den uns vorliegenden Lieferantenerklärungen in Bezug auf die enthaltenen Rohstoffe. Die Angaben beziehen sich nur auf Rohstoffe, die laut Rezeptur enthalten sind.

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Glutenhaltiges Getreide        | Nein |
| Krebstiere                     | Nein |
| Eier                           | Nein |
| Fisch                          | Nein |
| Erdnüsse                       | Nein |
| Soja                           | Nein |
| Milch (einschließlich Laktose) | Nein |
| Schalenfrüchte                 | Nein |
| Sellerie                       | Nein |
| Senf                           | Nein |
| Sesamsamen                     | Nein |
| Schwefeldioxid und Sulfite     | Nein |
| Lupinen                        | Nein |
| Weichtiere (Mollusken)         | Nein |

---

### 13. Bild (Serviervorschlag):

---

Diese Spezifikation wurde EDV-technisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

**Hamburg, den 19.05.2025**