

Produktspezifikation



Lieferant	Stich & Co. GmbH & Co.
	Schlüskamp 24
	24576 Bad Bramstedt
	Telefon: 04192 / 818624
	Fax: 04192 / 8370
	Homepage: www.stich-fleischwaren.de
	Zulassungsnummer: SH 00851

Artikelbezeichnung	Speck durchwachsen
Artikelnummer / GTIN	44017 / 4015338 44017 2
Verkehrsbezeichnung	Speck durchwachsen
Leitsatz-Nummer	2.40



Produktbeschreibung	Beschreibung: Mit Fett durchwachsenes Teilstück vom Schwein
	Sensorische Beschreibung: Geruch: arttypisch Geschmack: arttypisch Konsistenz: schnittfest
	Zutaten Deklaration auf dem Etikett: Zutaten: Speck (95%), Kochsalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E250, Rauch.

Produktspezifikation



	Zubereitungsempfehlung: Zum Spicken oder zum Einwickeln von magerem Fleisch, zur Herstellung von Schmalz			
	Besteht eine GVO-Kennzeichnungspflicht lt. VO 1829/2003 und 1830/2003? ☐ ja, bei folgenden Zutaten: ☒ nein			
Allergenauskunft	Zutat	Nein	Ja	Angabe des Inhaltsstoffes
	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	x		
	Krebstiere und -erzeugnisse	x		
	Eier und -erzeugnisse	x		
	Fisch und -erzeugnisse	x		
	Erdnüsse und -erzeugnisse	x		
	Soja und -erzeugnisse	x		
	Milch und -erzeugnisse	x		
	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	x		
	Sellerie und -erzeugnisse	x		
	Senf und -erzeugnisse	x		
	Sesamsamen und -erzeugnisse	x		
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, als SO2 angegeben	x		
	Lupine und -erzeugnisse	x		
	Weichtiere und -erzeugnisse	x		
Haltbarkeit	Frisch	Vakuum	TK	
	---	Lagertemperatur: < 7°C Haltbarkeit: 35 Tage Restlaufzeit: 34 Tage	---	
Produktspezifische Merkmale	Mikrobiologische Merkmale:			
		M	Einheit	
	Gesamtkeimzahl	<	KbE/g	
	Milchsäurebakterien	<	KbE/g	
	Enterobacteriaceae	< 1x 10 ²	KbE/g	
	E. coli	< 1x 10 ¹	KbE/g	
	Clostridien	<	KbE/g	
	Staphyl. aureus	< 1x 10 ³	KbE/g	
	Schimmelpilze	<	KbE/g	
	Hefen	<	KbE/g	
	Listeria monocytogenes	n. n. in 25 g		
	Salmonellen	n. n. in 25 g		



Produktspezifikation

	Nährwerte: Bezogen auf 100g des Lebensmittels														
	<table><tr><td>Brennwert (kJ/ kcal)</td><td>1592kJ / 379kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>35g</td></tr><tr><td>davon gesättigte Fettsäuren</td><td>14g</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>1,6g</td></tr><tr><td>davon Zucker</td><td>1,4g</td></tr><tr><td>Eiweiß</td><td>15g</td></tr><tr><td>Salz</td><td>3,5g</td></tr></table>	Brennwert (kJ/ kcal)	1592kJ / 379kcal	Fett	35g	davon gesättigte Fettsäuren	14g	Kohlenhydrate	1,6g	davon Zucker	1,4g	Eiweiß	15g	Salz	3,5g
	Brennwert (kJ/ kcal)	1592kJ / 379kcal													
	Fett	35g													
	davon gesättigte Fettsäuren	14g													
	Kohlenhydrate	1,6g													
	davon Zucker	1,4g													
	Eiweiß	15g													
	Salz	3,5g													
Produktgewicht	Nettogewicht je VE (g): 3000 - 4000														
Verpackung	Primärverpackung: Gemäß FB 4-2b Produktspezifische Kundenanforderungen														
	Sekundärverpackung: Gemäß FB 4-2b Produktspezifische Kundenanforderungen														

Erklärung:

Die in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt worden. Wir bestätigen insbesondere, dass dieses Produkt rezepturbedingt keine der oben mit „Nein“ genannten allergenen Stoffe enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich allerdings trotz größter Sorgfalt auch seitens unserer Vorlieferanten nicht ganz ausschließen. Die Spezifikation soll eine Information über unsere Produkte darstellen und basiert auf wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohwarenlieferanten. Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.

Ort/ Datum	Bad Bramstedt/ 11.06.2020	Erstellt von:	R. Mohr
Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig, da es elektronisch erstellt wurde.			