



PLU: 4718

Schinkenkrakauer 10x120g
Leitsatznummer: 2.223.4

Zutaten: Zutaten: 90% Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: E250), Gewürze (enthält **Sellerie**), Dextrose, Glukosesirup getrocknet, Antioxidationsmittel: E301, E300, Zucker, Speisewürze (Raps, Mais), Stabilisator: E262, E331, E451, Knoblauch, Hefeextrakt, Kräuter, Säureregulator: E575, E325, E330, Raucharoma, Aroma (enthält **Weizen, Soja**), Naturdarm (Schwein), Buchenholzrauch. Kann Spuren von Milch, Ei und Senf enthalten.

Lagerbedingungen: Empfohlene Lagertemperatur bei max. : +7.0°C
Empfohlene Transporttemperatur bei max.: +5.0°C

Haltbarkeit in Tagen: 52
Restlaufzeit in Tagen: 50
Haltbarkeit in Tagen ***: 180

sensorische
Beschreibung:

Geruch: arttypisch, frisch
Geschmack: kräftig, würzig
Konsistenz: fester Biss

EAN-Code: 4045246047187

Zolltarif-Code: 16010099

Brutto/VE 1.215 kg	Tara/VE 0.015 kg	Netto/VE 1.200kg										
Nährwerte bezogen auf 100g des verkehrsfertigen Produkts		Energie: Kilojoule 1310	kcal 316	Fett 28g	davon gesätt. Fettsäuren 11g	Kohlen- hydrate 2g	davon Zucker 1g	Eiweiß 15g	Salz 3g	BE 2g	analysiert	
Mikrobiologische Grenzwerte: KbE/g	aerobe Ge- samtkeimzahl <5x10H4	Enterobac- teriaceae <1x10 ²	Escherichia coli <1x10 ¹	Staphylo- Kokken <1x10 ¹	Milchsäure Bakterien <5x10H4	Hefen <1x10H4		Salmo- nellen Abwesend	Listeria monocytog. 1x10 ²	Sulfit red. Clostridien 1x10 ²		
GVO Bestätigung												

Allergieauslösende Stoffe	enthält	kann Spuren enthalten
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	Weizen	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse:	Hühnervollei	ja
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse:	Soja	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose):	Laktose, Magermilchpulver, Milcheiweiß	ja
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse:	Sellerie	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse:	Senf	ja

Eine Behandlung mit ionisierten Strahlen ist NICHT erfolgt!

Version: 1

erstellt am: 21.03.2017

geändert am: 21.03.2017

geändert von: C.A.

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 mit "NEIN" genannten Stoffe enthält. Eine unvermeidliche, 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 die wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohwarenlieferanten.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Erstellt am: 11.10.2023