



Spezifikation

gültig ab: 11.2023

Artikelnummer: 40078339 Artikel: Schweine Hüfte mit Schwarte, gepökelt, vac. (Krustenbraten)

1. Ansprechpartner:

Qualitätsmanagement: Herr Mertel Telefon: 040 / 43205-366 | Email: b.mertel@mattfeld.de Betriebsleiter: Herr Reimers Telefon 040 / 43205-226 | Email: j.reimers@mattfeld.de

2. Verkehrsbezeichnung: Schweine Hüfte mit Schwarte, gepökelt, vac. (Krustenbraten)

3. Produktbeschreibung

4. Zubereitungs-/Verzehrempfehlung:

Vor dem Verzehr erhitzen.

5. Zutatenverzeichnis:

Zutaten: Schweinefleisch (90%), Salzlake [(10%) Trinkwasser, Kochsalz, Nitritpökelsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit)]

6. Gewichte:

Gewicht pro Einzelpackung / Einzelstück ca.	1,800 kg	Toleranzen	
Stücke / Packungen pro Verkaufseinheit ca.	1 Stück	Mindestgewicht / Stück	kg
Nettogewicht der Verkaufseinheit ca.	1,000 kg	Maximalgewicht / Stück	kg

7. Lagerbedingung und Haltbarkeit:

Lagerbedingung +4°C

Haltbarkeit ab Produktion 15 Tage

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

8. Verpackung und logistische Daten:

Innenverpackung	Vakuumverpackt (Folie) 20g	Maße LxBxH	
Umverpackung	E2 Kiste	Maße LxBxH	600 x 400 x 200 cm
Gewicht der Umverpackung	2 kg		
Einheiten/Lage	4	Lagen/Palette	8
		Einheiten/Palette	32

EAN128 (Einzelgebinde):	04002335783395	EAN128 (Summengebinde):	94002335783398
EAN13 (Einzelgebinde):	2810880000001	EAN13 (Summengebinde):	2810880000001

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

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 und für die keine Ausnahmegenehmigung nach RL 205/26/EG erteilt wurde.

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 07.11.2023