

Artikelnummer/articlenumber	301591		
Artikelbezeichnung/article name	Tapas Auswahl "Jamon" 120 g Jamon / Fuet / Chorizo		
Verkehrsbezeichnung/legal name	Auswahl spanische Tapas		
Herkunft/origin	ES		

Zutaten/ingredients:

Serrano: Schweineschinken (155 g, um 100 g Endprodukt zu erhalten), Salz, Dextrose, Konservierungsstoffe: E252, E250, Antioxidationsmittel: E300; Fuet/Longaniza: Schweinefleisch und Schweinefett (138 g, um 100 g Endprodukt zu erhalten), Salz, Antioxidationsmittel: E326, E301, Stärke, Glukosesirup, Zucker, weißer Pfeffer, Feuchthaltemittel: E420, Säureregulator: E331iii, Stabilisator: E452i, Konservierungsmittel: E250. Natürlicher Schweinedarm. Oberflächenflora (Penicillium); Chorizo: Schweinefleisch und Schweinefett (128 g, um 100 g Endprodukt zu erhalten), Salz, Paprika, Dextrin, pflanzliches Eiweiß, Zucker, Dextrose, Gewürze, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: E306, E331, E301, E392, Konservierungsstoff: E250, Farbstoff: E160c / Serrano: Pork ham (155g to obtain 100g of final product), salt, dextrose, preservatives: E252, E250, antioxidant: E300; Fuet/Longaniza: Pork meat and pork fat (138g to obtain 100g of final product), salt, antioxidants (E326, E301), starch, glucose syrup, sugar, white pepper, humectant (E420), acidity regulator (E331iii), stabiliser (E452i), preservative (E250). Natural pork casing. Surface flora (Penicillium); Chorizo: Pork meat and pork fat (128g to obtain 100g of final product), salt, paprika, dextrine, vegetable protein, sugar, dextrose, spices, natural flavouring, antioxidants: E306, E331, E301, E392, preservative: E250, colourant: E160c.

Sensorik/sensorical parameters		
Aussehen/appearance		
Geschmack/taste		
Geruch/s <i>mell</i>		

Nährwertangaben/nutritie		
pro 100g Serrano		
		Einheit/unit
Energy/energy	961	kJ
Lifergy/energy	230	kcal
Fett /fat	12	g
davon gesättigt / of which saturated fatty acids	4,6	g
Kohlenhydrate/carbohydrates	1	g
davon Zucker/ of which sugar	0,1	g
Eiweiß/protein	30	g
Salz/salt	5,5	g

Auslobung/labels		
glutenfrei/gluten-free		
laktosefrei/lactose-free		
vegetarisch/vegetarian		
vegan		
kosher		
halal		



Nährwertangaben/nutrition values pro 100g Fuet/Longaniza					
		Einheit/unit			
Energy/energy	1848	kJ			
Ellergy/ellergy	446	kcal			
Fett /fat	38,4	g			
davon gesättigt / of which saturated fatty acids	10,1	g			
Kohlenhydrate/carbohydrates	3	g			
davon Zucker/ of which sugar	0,9	g			
Eiweiß/protein	22,1	g			
Salz/salt	4,29	g			

	.,=•	19			
Nährwertangaben/nutrition values					
pro 100g Chorizo					
		Einheit/ <i>unit</i>			
Energy/energy	1691	kJ			
Lifergy/energy	408	kcal			
Fett /fat	33,2	g			
davon gesättigt / of which saturated fatty acids	11,1	g			
Kohlenhydrate/carbohydrates	4,6	g			
davon Zucker/ of which sugar	4,5	g			
Eiweiß/ <i>protein</i>	22,6	g			
Salz/salt	5.1	a			



Stoffe oder Erzeugnisse gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der		
Substances or products according to annex II of Regulation (EU) No 1169/2011 in the curr	<i>ently valla vers</i> Tenthalten/	enthalten in/
	contain	contains in
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse/		
Cereals containing gluten and products thereof		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse/		
Crustaceans and products thereof		
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse/Eggs and products thereof		
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse/Fish and products thereof		
Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse/Peanuts and products thereof		
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse/Soya and products thereof		
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose)/		
Milk and products thereof (including lactose)		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse/Nuts and products thereof		
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugniss / Celery and products thereof		
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse/Mustard and products thereof		
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse/		
Sesame seeds and products thereof		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder		
10mg/l, als SO2 angegeben/Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of		
more than 10mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO2		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse/Lupines and products thereof		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse/Molluscs and products thereof		

Produktspezifische Parameter/specific product parameter								
Parameter Minimum Maximum Einheit/u								
pH								
Säuregehalt/acid content								

GVO-Status/GMO-status

korrekt/ correct

Das beschriebene Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) kein genetisch verändertes Lebensmittel und/oder enthält keine aus GVO hergestellten Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Aromastoffe. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen von in der EU zugelassenem GVO-Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%. Dementsprechend ist das Produkt nach der genannten Gesetzgebung nicht kennzeichnungspflichtig. / According to Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed and (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms (GMO), the product described above is not genetically modified and/or does not contain foodstuffs, additives or flavours made out of GMO. Adventitious or technically unavoidable contamination of GMO-material authorised in the EU up to a marginal value of 0.9% is excluded. Therefore, the article does not have to be labelled in accordance with the above mentioned legislation.





mikrobiologische Parameter/microbiological parar	meters		
Parameter	Grenzwert (KBE/g)/ Limit value (cfu/g)	Warnwert (KBE/g)/ warn value (cfu/g)	Referenzmethode/ Reference method
Aerobe Gesamtkeimzahl /Total aerobuc germs			
Hefen/Yeast			
Schimmel/Mould			
E.coli/Escherichia coli	<100		
Enterobakterien/Enterobacteriaceae	<10000		
Koagulase pos. Staphylokokken/ coagulase pos. Staphylococcus	<100		
Salmonellen in 25g/Salmonella in 25g	abwesend		
Listeria monocytogenes in 25g/Listeria monocytogenes in 25g	<100		
Bacillus cereus/Bacillus cereus			

Fremdkörpermanagemen	t/foreign body control		
		vorhanden/ existing	Sensibiltät/ sensivity in mm
Metalldetektion/ <i>metal</i> detection	FE		
	NON-FE		
	Stainless Steal		
Anorganisch/anorganic	z.B. Glas, Steine/ e.g glas, stones		
Organisch/ <i>organic</i>	z.B. Schädlinge/e.g. pests		
Siebung/sieves	z.B. Filtration/ e.g. filtration		
Andere/others			

Verpackung/packaging

korrekt/

Die eingesetzten Packstoffe entsprechen den Anforderungen der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in vollem Umfang, u. a. Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen sowie Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. /The used packaging materials totally comply with the requirements of the relevant foodstuffs regulations u.a. Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food and Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food



	Ja/Yes	Nein/No
Unter Schutzatmosphäre verpackt?/packed under gas atmosphere?	Х	



Logistische Daten/logistic data

Stück/basic item			V	erkaufseinh	eit/sales unit	
EAN Code	842486366	8424863665183		842486	8424863966587	
Netto-Gewicht /net weight	12	20 g	\sim	1200	O g	
Brutto-Gewicht / gross weight	13	31 g	\sim	1450	O g	
Tara in g	1	1 g	\sim	250) g	
Abtropfgewicht/drained weight		g	\sim			
Verpackungsmaterial /packaging mate	erial Plastik / pla	Plastik / plastic			dboard	
Höhe/ <i>high in mm</i>	25	mm		125	mm	
Länge/length in mm	180	mm	\sim	275	mm	
Breite/width in mm	130	mm		190	mm	
	•	· ·	· · ·		_	
Anzahl Basiseinheiten je Verpackung/amount basic items per sales unit				10		

Restlaufzeit ab Produktion in Tagen/ shelf life from production in days		Tage/ <i>days</i>
Restlaufzeit* Ausgang Delina in Tagen/ shelf life outgoing Delina in days	35	Tage/ <i>day</i> s
Lagerbedingung/storage condition	0-7	°C
Zolltarifnummer/customs tariff number	16010091	

Palette/pallet		
Anzahl Verkaufseinheiten pro Lage/Amount of sales units per layer	20	
Anzahl Lagen pro Palette/ Amount of layers per pallet	13	
Anzahl Verkaufseinheiten pro Palette/Amount of sales units per	260	
Palettengesamthöhe inkl. Palette/ Pallet size (height) in fully loaded condition including pallet	1770 mm	

*Bitte beachten Sie, dass die in der Spezifikation garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung ausschließlich für reguläre Sendungen gilt. Insbesondere bei langfristigen Kontrakten kann sich die in der Spezifikation ausgewiesene Restlaufzeit, aufgrund der längeren Lagerung des Artikels, erheblich verkürzen. Die Restlaufzeit bei Anlieferung kann sich daher bis auf 30% der in der Spezifikation ausgewiesene Restlaufzeit reduzieren. / Please note that the guaranteed remaining shelf life in the specification only applies to regular shipments. In the case of long-term contracts, the specified remaining shelf life can be significantly shortened due to the longer storage of the item. The remaining shelf life can therefore be reduced to 30% of the specified remaining shelf life in the specification.

Delina GmbH Am Selder 39, 47906 Kempen, Zertifikate: IFS Logistics & IFS Broker