

	Produktspezifikation 2371	5.6-01-001-02371-FB 25.07.2025 04:52 Gültig ab 19.10.20 Seite 1 von 4
---	---	---

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)



Franz. Salami luftgetrocknet 250g

Verkehrsbezeichnung

Französische Salami luftgetrocknet

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis

Produktbeschreibung

Herkunftsland Frankreich

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer _____

Zolltarifnummer _____

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz ☒

Lieferanten-Art.-Nr. 2054

Zutatenliste (nach LMV (EU) Nr. 1169/2011)

100g Endprodukt werden aus 143g Schweinefleisch hergestellt.

Zutaten: Schweinefleisch, **LAKTOSE**, Gewürze, Dextrose, Zucker, Knoblauch, Konservierungsstoff E252; 2,44% Guérande Meersalz, Fermente, natürlicher Schweinedarm. Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN, GLUTEN, SULFITE, SOJA, MILCH, SELLERIE, SENF und SESAM enthalten.

GVO/GMO-Verordnung ☒

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1839/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und entspricht den jeweils gültigen, gesetzlichen Vorschriften der EU und Deutschlands. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare CVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9 %.

Konformitätserklärung ☐

Konformitätserklärung der Primärverpackung

Hiermit erklären wir, daß die Verpackungen unserer Produkte den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoffrichtlinien) sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und EG 10/2011 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen.

Allergene LAKTOSE; Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN, GLUTEN, SULFITE, SOJA, MILCH, SELLERIE, SENF und SESAM enthalten

erstellt am: 20.10.2020	geprüft am: 20.10.2020	freigegeben am: 20.10.2020	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	01

	Produktspezifikation 2371	5.6-01-001-02371-FB 25.07.2025 04:52 Gültig ab 19.10.20 Seite 2 von 4
---	--	--

Produktdaten / Logistische Daten			
Qualitätsstufe		<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>18</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>250g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>53</u>	Tara Stück in g	<u>4g</u>
Kühlung haltbar über 7°C	☒	St/Pck. je Karton	<u>8 Stück</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	☐	Abmessung St L/B/H mm	
Kühlformel	<u>in einem trockenen und belüfteten Ort bei max. +15°C aufbewahren</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>2 kg</u>
Darm / Hülle	<u>Schweinedarm</u>	Tara Karton in g	<u>135g</u>
Kaliber in mm		Abmessung Krt L/B/H mm	<u>290 x 200 x 95</u>
Verpackung Einzelartikel	<u>griffschutzverpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial		St/Pck. in E2	<u>1248 Stück</u>
Vertriebsweg		Nettogewicht E2 in kg	<u>312 kg</u>
Egalisierte Ware	☒	<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel	<u>3466250014070</u>	Krt/Satten je Lage	<u>12</u>
EAN-Code Karton	<u>13466250020542</u>	Lagen pro Palette	<u>13</u>
Handelseinheit (kg/St)	<u>Stück</u>	Palettenfaktor/Kartons	<u>156</u>
		Palettenhöhe in mm	

Durchschnittliche Nährwerte je 100g	
Brennwert kJ	<u>1774.00</u>
Brennwert kcal	<u>428.00</u>
Fett in g	<u>35,0</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>13,0</u>
Kohlenhydrate in g	<u>2,8</u>
Zucker in g	<u>2,8</u>
Eiweiß in g	<u>24,0</u>
Salz in g	<u>5,0</u>
<i>Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.</i>	

Analysewerte - Chemisch	
BEFFE absolut	
BEFFE in FE	
ph-Wert	
Wassergehalt in g	
Fettgehalt in g	
Eiweißgehalt in g	
Trockenmasse in g	
NaCl/Kochsalz in g	

erstellt am: 20.10.2020	geprüft am: 20.10.2020	freigegeben am: 20.10.2020	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	01

	Produktspezifikation	5.6-01-001-02371-FB
	2371	25.07.2025 04:52
		Gültig ab 19.10.20
		Seite 3 von 4

Analysewerte - Mikrobiologisch	
Aerobe mesophile Koloniezahl	_____
Enterobacteriaceae	_____
Escherichia coli	_____
Koagulase positive Staphylokokken	_____
Milchsäurebakterien	_____
Hefen	_____
Salmonellen	_____
Listeria monocytogenes	_____
Sporen sulfitreduzierender Chlosteriden	_____

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	_____
Konsistenz	_____
Farbe	_____
Geruch	_____
Geschmack	_____

erstellt am: 20.10.2020	geprüft am: 20.10.2020	freigegeben am: 20.10.2020	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	01

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung

Inhaltsstoffe	Ja	Nein	in Spuren	Inhaltsstoff/Spur
Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X	X	Kann in Spuren enthalten sein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse		X		
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X	X	Kann in Spuren enthalten sein
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	X			LAKTOSE
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse		X	X	Kann in Spuren enthalten sein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	X	Kann in Spuren enthalten sein
Senf und -erzeugnisse		X	X	Kann in Spuren enthalten sein
Sesamsamen und -erzeugnisse		X	X	Kann in Spuren enthalten sein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		X	X	Kann in Spuren enthalten sein
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		