

	Produktspezifikation 3524	5.6-01-004-03524-FB 25.07.2025 05:00 Gültig ab 03.03.22 Seite 1 von 4
---	--	--

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Französische Salami "Le Menage" luftgetrocknet

Verkehrsbezeichnung

Französische Salami "Le Menage" luftgetrocknet

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis

Für den menschlichen Verzehr geeignet. Nach Anbruch innerhalb weniger Tage verzehren.


Produktbeschreibung

Reifezeit: 49 Tage

Herkunftsland Frankreich

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer _____

Zolltarifnummer 16010091

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz ☒

Lieferanten-Art.-Nr. 9123422

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

100g Salami werden aus 146g Schweinefleisch hergestellt.
Zutaten: Schweinefleisch, Salz, **LAKTOSE**, Zucker, Gewürze, Knoblauch, Reifungsfermente, Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat (E316), Konservierungsmittel: Kaliumnitrat (E252), Naturdarm vom Schwein. Oberflächenfarbstoff: Calciumcarbonat (E170). Enthält Spuren von GLUTEN.

GVO/GMO-Verordnung ☒

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1831/2003 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; Enthält Spuren von GLUTEN

erstellt am: 03.03.2022	geprüft am: 03.03.2022	freigegeben am: 03.03.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	04

	Produktspezifikation 3524	5.6-01-004-03524-FB 25.07.2025 05:00 Gültig ab 03.03.22 Seite 2 von 4
---	--	--

Produktdaten / Logistische Daten			
Qualitätsstufe		<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>53</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>ca. 1400g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>53</u>	Tara Stück in g	<u>20g</u>
Kühlung haltbar über 7°C	☒	St/Pck. je Karton	<u>4 Stück</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	☐	Abmessung St L/B/H mm	<u>400 x 70 x 70 mm</u>
Kühlformel	<u>Kühl, trocken und luftig lagern</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>ca. 5,6 kg</u>
Darm / Hülle	<u>natürlicher Schweinedarm</u>	Tara Karton in g	<u>300g</u>
Kaliber in mm	<u>70 mm</u>	Abmessung Krt L/B/H mm	<u>478 x 198 x 136 mm</u>
Verpackung Einzelartikel	<u>ganzes Stück, im Netz, perforierte Folie</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial		St/Pck. in E2	
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	
		<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel	<u>3700133917479</u>	Krt/Satten je Lage	<u>8</u>
EAN-Code Karton	<u>3700133917479</u>	Lagen pro Palette	<u>7</u>
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Palettenfaktor/Kartons	<u>56</u>
		Palettenhöhe in mm	<u>110 cm</u>

Durchschnittliche Nährwerte je 100g	
Brennwert kJ	<u>1610</u>
Brennwert kcal	<u>388</u>
Fett in g	<u>30,1</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>11,3</u>
Kohlenhydrate in g	<u>2,7</u>
Zucker in g	<u>2,7</u>
Eiweiß in g	<u>25,8</u>
Salz in g	<u>5,3</u>
Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.	

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: 03.03.2022	geprüft am: 03.03.2022	freigegeben am: 03.03.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	04

	Produktspezifikation	5.6-01-004-03524-FB
	3524	25.07.2025 05:00
		Gültig ab 03.03.22
		Seite 3 von 4

Analysewerte - Mikrobiologisch	
Aerobe mesophile Koloniezahl	_____
Enterobacteriaceae	_____
Escherichia coli	_____
Koagulase positive Staphylokokken	_____
Milchsäurebakterien	_____
Hefen	_____
Salmonellen	abwesend in 25g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g
Sporen sulfitreduzierender Chlosteriden	_____

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

erstellt am: 03.03.2022	geprüft am: 03.03.2022	freigegeben am: 03.03.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	04

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	enthält Spuren von GLUTEN
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse		X		
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X		
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	X			LAKTOSE
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X		
Senf und -erzeugnisse		X		
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		