

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

"Houdek" Knabber-Kabanos Klassik 700g

Verkehrsbezeichnung

Knabber Kabanos klassik
heißgeräucherte Salamispzialität

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis



Produktbeschreibung

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer 2.4.1.1.11

Zolltarifnummer 16010099

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz

Lieferanten-Art.-Nr. 1278

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

100g Knabber Kabanos sind hergestellt aus 115g Schweinefleisch
Zutaten: Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodat), Gewürze, getrockneter Glukosesirup, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Schafsaitleing, Buchenholzrauch. Kann Spuren von MILCH, SENF und SELLERIE enthalten. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

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 Kann Spuren von Milch, Senf und Sellerie enthalten.

erstellt am: 19.02.2025	geprüft am: 19.02.2025	freigegeben am: 19.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	04

Produktdaten / Logistische Daten

Qualitätsstufe	<u>Spitzenqualität</u>	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>53</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>700g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>53</u>	Tara Stück in g	<u>12g</u>
Kühlung haltbar über 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>10 Stück</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	<u>40 x 190 x 250</u>
Kühlformel	<u>ohne Kühlung</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>7 kg</u>
Darm / Hülle	<u>Naturdarm</u>	Tara Karton in g	<u>540g</u>
Kaliber in mm	<u>22/24 mm</u>	Abmessung Krt L/B/H mm	<u>400 x 290 x 215 mm</u>
Verpackung Einzelartikel	<u>unter Schutzatmosphäre verpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	<u>Ober- und Unterfolie: Kunststoffverbundfolie</u>	St/Pck. in E2	<u>20 Stück</u>
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	<u>14 kg</u>
Egalisierte Ware	<input checked="" type="checkbox"/>	<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel	<u>40 04786 01272 7</u>	Krt/Satten je Lage	<u>87 Kt / 4 E2</u>
EAN-Code Karton	<u>40 04786 91276 8</u>	Lagen pro Palette	<u>6 / 8</u>
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Palettenfaktor/Kartons	<u>48 Kt / 32 E2</u>
		Palettenhöhe in mm	<u>1,44 m / 1,75 m</u>

Duchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert kJ	<u>1249</u>
Brennwert kcal	<u>301</u>
Fett in g	<u>24,0</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>10,0</u>
Kohlenhydrate in g	<u>1,5</u>
Zucker in g	<u>1,0</u>
Eiweiß in g	<u>19,5</u>
Salz in g	<u>2,90</u>
<i>Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.</i>	

Analysewerte - Chemisch

BEFFE absolut	<u>> 11,00 %</u>
BEFFE in FE	<u>> 80 %</u>
ph-Wert	<u>5,60 - 6,00</u>
Wassergehalt in g	<u> </u>
Fettgehalt in g	<u> </u>
Eiweißgehalt in g	<u> </u>
Trockenmasse in g	<u> </u>
NaCl/Kochsalz in g	<u> </u>

erstellt am: 19.02.2025	geprüft am: 19.02.2025	freigegeben am: 19.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	04

Analysewerte - Mikrobiologisch	Mikrobiologische Werte (Ablauf MHD)
Aerobe mesophile Koloniezahl	_____
Enterobacteriaceae	<1,0 x 10 ³ KBE/g
Escherichia coli	<1,0 x 10 ² KBE/g
Koagulase positive Staphylokokken	<1,0 x 10 ⁴ KBE/g
Milchsäurebakterien	_____
Hefen	_____
Salmonellen	in 25g n.n.
Listeria monocytogenes	<100 KBE/g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	_____

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	_____
Konsistenz	schnittfest
Farbe	_____
Geruch	würziges Raucharoma
Geschmack	fleischig, herzhaft

erstellt am: 19.02.2025	geprüft am: 19.02.2025	freigegeben am: 19.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	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		
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	in Spuren möglich
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			X	in Spuren möglich
Senf und -erzeugnisse			X	in Spuren möglich
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: 19.02.2025	geprüft am: 19.02.2025	freigegeben am: 19.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	04