

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Bauchspeck geräuchert 1/2 Seiten

Verkehrsbezeichnung

Bauchspeck II, geräuchert

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis

Nicht zum Rohverzehr geeignet. Vor dem Verzehr durcherhitzen.



Produktbeschreibung

geräucherter Bauch wie gewachsen mit Schwarte

Ideal zum Kochen und Braten

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer 2.2.3.1.2

Zolltarifnummer _____

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz

Lieferanten-Art.-Nr. 4015051000028

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

Zutaten: Schweinebauch, jodiertes Nitritpökelsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Gewürzextrakte (Knoblauch-, Wacholder-, Pfefferextrakt), Säuerungsmittel: Natriumacetate; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Buchenholzrauch

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 KEINE

erstellt am: 17.02.2025	geprüft am: 17.02.2025	freigegeben am: 17.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	04

Produktdaten / Logistische Daten

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>41</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>ca. 1500g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>41</u>	Tara Stück in g	_____
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>8-10 Stück</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	<u>400 x 280 x 70</u>
Kühlformel	<u>Ungeöffnet bei max. +7°C gekühlt mindestens haltbar bis:</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>max. 15 kg</u>
Darm / Hülle	_____	Tara Karton in g	_____
Kaliber in mm	<u>wie gewachsen</u>	Abmessung Krt L/B/H mm	<u>488 x 368 x 121 mm</u>
Verpackung Einzelartikel	<u>1/2 Stücke vakuumverpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	<u>200064 Oberfolie GVA 70/542; 200028 Coexfolie 564/150</u>	St/Pck. in E2	_____
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	_____
EAN-Code Artikel	<u>4015051000028</u>	<u>Paletten</u>	
EAN-Code Karton	_____	Krt/Satten je Lage	<u>5 Kt / 4 E2</u>
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Lagen pro Palette	<u>8 / 6</u>
		Palettenfaktor/Kartons	<u>40 Kt / 24 E2</u>
		Palettenhöhe in mm	_____

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert kJ	<u>1200</u>
Brennwert kcal	<u>290</u>
Fett in g	<u>25,0</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>10,8</u>
Kohlenhydrate in g	<u>1,2</u>
Zucker in g	<u>0,9</u>
Eiweiß in g	<u>15,0</u>
Salz in g	<u>3,3</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: 17.02.2025	geprüft am: 17.02.2025	freigegeben am: 17.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	04

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

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	1 Stück Bauchspeck, eine Seite, Kantenstück
Konsistenz	schnittfest
Farbe	_____
Geruch	arteigen, frisch
Geschmack	arteigen

erstellt am: 17.02.2025	geprüft am: 17.02.2025	freigegeben am: 17.02.2025	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		
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		

erstellt am: 17.02.2025	geprüft am: 17.02.2025	freigegeben am: 17.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	04