

**Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)**

"Schypke" Dt. Corned Beef 1,5kg Dose

**Verkehrsbezeichnung**

Deutsches Corned Beef in Dose, mit Schweineschwarten

**Verwendungszweck / Verbraucherhinweis**



**Produktbeschreibung**

Deutsches Corned Beef wird hergestellt aus ausgesuchtem, magerem Rindfleisch von Rindern, die unter ökologischen Gesichtspunkten aufgezogen wurden. Herzhaft würzig im Geschmack. Es werden keine genveränderten Stoffe eingesetzt.

Der Verzehr kommt kalorienbewussten Verbrauchern entgegen.

Tipp: Echtes Corned Beef ist Bestandteil der norddeutschen Spezialität "Labskaus". Corned Beef wird ebenso als Aufschnitt angeboten.

**Herkunftsland** Deutschland

**Ursprungsland**  
(Herkunft der Rohstoffe) \_\_\_\_\_

**Leitsatzkennziffer** 2.4.3.5.2.2

**Zolltarifnummer** \_\_\_\_\_

**Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz**

**Lieferanten-Art.-Nr.** 7201

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

Rindfleisch (87%), Schweineschwarten (10%), Speisesalz, aufgeschlossenes **PFLANZENEIWEISS**, Palmfett (ungehärtet), Zucker, Maltodextrin, Gelatine (Rind), Gewürzextrakte, Würze, Gewürze, Aromen (enthält **SENF** und **SELLERIE**), Antioxidationsmittel: Natriumascorbat

**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** GLUTEN, SENF, SELLERIE

erstellt am: <b>18.02.2025</b>	geprüft am: <b>18.02.2025</b>	freigegeben am: <b>18.02.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	02

**Produktdaten / Logistische Daten**

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	_____
MHD in Tagen	<u>293</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>1500g</u>
Restlaufzeit in Tagen	_____	Tara Stück in g	_____
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>6 Stück</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	_____
Kühlformel	<u>0 - 7 °C</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>9 kg</u>
Darm / Hülle	_____	Tara Karton in g	<u>1296g</u>
Kaliber in mm	_____	Abmessung Krt L/B/H mm	<u>280x250x150</u>
Verpackung Einzelartikel	<u>Vollkonserve</u>	<u>E2-Satten</u>	_____
Verpackungsmaterial	<u>Weißblech</u>	St/Pck. in E2	<u>16 Dosen</u>
Vertriebsweg	_____	Nettogewicht E2 in kg	<u>24 kg</u>
Egalisierte Ware	<input checked="" type="checkbox"/>	<u>Paletten</u>	_____
EAN-Code Artikel	<u>4037500100042</u>	Krt/Satten je Lage	<u>12 Kt / 4 E2</u>
EAN-Code Karton	_____	Lagen pro Palette	<u>8 / 5</u>
Handelseinheit (kg/St)	<u>Stück</u>	Palettenfaktor/Kartons	<u>96 Kt / 20 E2</u>
		Palettenhöhe in mm	<u>1,45 m (Kt) / 1,15 m (E2)</u>

**Durchschnittliche Nährwerte je 100g**

Brennwert kJ	<u>686.00</u>
Brennwert kcal	<u>164.00</u>
Fett in g	<u>10,0</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>2,3</u>
Kohlenhydrate in g	<u>0,6</u>
Zucker in g	<u>0,5</u>
Eiweiß in g	<u>18,0</u>
Salz in g	<u>1,9</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: <b>18.02.2025</b>	geprüft am: <b>18.02.2025</b>	freigegeben am: <b>18.02.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	02

# 4351

## Analysewerte - Mikrobiologisch

Aerobe mesophile Koloniezahl	_____
Enterobacteriaceae	_____
Escherichia coli	_____
Koagulase positive Staphylokokken	_____
Milchsäurebakterien	_____
Hefen	_____
Salmonellen	_____
Listeria monocytogenes	_____
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	_____

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	_____
Konsistenz	_____
Farbe	_____
Geruch	_____
Geschmack	_____

erstellt am: <b>18.02.2025</b>	geprüft am: <b>18.02.2025</b>	freigegeben am: <b>18.02.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	02

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			Pflanzeneiweiß
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: 18.02.2025	geprüft am: 18.02.2025	freigegeben am: 18.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	02