

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Schweinezunge, ca. 160g, 1er SB-Packung

Verkehrsbezeichnung

Schweinezunge, gepökelt und gekocht ohne Phosphatzusatz

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis

Zum Warm- und Kaltverzehr geeignet

Produktbeschreibung



Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer 2.3.9

Zolltarifnummer 16024930

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz

Lieferanten-Art.-Nr. 1030

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

Zutaten: Schweinezungen, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Dextrose, Speisesalz, Antioxidationsmittel E301.

Die Allergene PISTAZIEN, SENF, MILCH, EI, GLUTEN, SELLERIE und SULFITE werden im Betrieb verarbeitet.

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 Die Allergene PISTAZIEN, SENF, MILCH, EI, GLUTEN, SELLERIE und SULFITE werden im Betrieb verarbeitet

erstellt am: 21.09.2023	geprüft am: 21.09.2023	freigegeben am: 21.09.2023	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	06

Produktdaten / Logistische Daten

Qualitätsstufe	<u>Spitzenqualität</u>	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>35</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>ca. 160g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>35</u>	Tara Stück in g	<u>ca. 6g</u>
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	<u>200 x 95 x 50 mm</u>
Kühlformel	<u>trocken und lichtgeschützt, bei unter +7°C</u>	Nettogew. je Karton in kg	
Darm / Hülle	<u>k.A.</u>	Tara Karton in g	
Kaliber in mm		Abmessung Krt L/B/H mm	
Verpackung Einzelartikel	<u>vakuumverpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	<u>Barrierefolie</u>	St/Pck. in E2	<u>80 Stück</u>
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	<u>ca. 12,8 kg</u>
		<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel		Krt/Satten je Lage	
EAN-Code Karton		Lagen pro Palette	
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Palettenfaktor/Kartons	
		Palettenhöhe in mm	

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert kJ	<u>857</u>
Brennwert kcal	<u>206</u>
Fett in g	<u>15,0</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>5,5</u>
Kohlenhydrate in g	<u>< 0,5</u>
Zucker in g	<u>< 0,5</u>
Eiweiß in g	<u>17,0</u>
Salz in g	<u>2,0</u>

Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.

Analysewerte - Chemisch

BEFFE absolut	
BEFFE in FE	
ph-Wert	
Wassergehalt in g	<u>60 +/- 8 %</u>
Fettgehalt in g	
Eiweißgehalt in g	
Trockenmasse in g	
NaCl/Kochsalz in g	

erstellt am: 21.09.2023	geprüft am: 21.09.2023	freigegeben am: 21.09.2023	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	06

6949

Analysewerte - Mikrobiologisch

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

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	<u>Zunge, gepökelt und gekocht</u>
Konsistenz	<u>fest-elastische Konsistenz, schnittfest</u>
Farbe	_____
Geruch	<u>arteigen, ohne Abweichungen</u>
Geschmack	<u>arteigen, ohne Abweichungen</u>

erstellt am: 21.09.2023	geprüft am: 21.09.2023	freigegeben am: 21.09.2023	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	06

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	GLUTEN wird im Betrieb verarbeitet
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse			X	EI wird im Betrieb verarbeitet
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X		
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose			X	MILCH wird im Betrieb verarbeitet
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse			X	PISTAZIEN werden im Betrieb verarbeitet
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			X	SELLERIE wird im Betrieb verarbeitet
Senf und -erzeugnisse			X	SENF wird im Betrieb verarbeitet
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben			X	SULFITE werden im Betrieb verarbeitet
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: 21.09.2023	geprüft am: 21.09.2023	freigegeben am: 21.09.2023	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	06