

	Produktspezifikation 9298	5.6-01-005-09298-FB 10.06.2025 07:18 Gültig ab 18.02.25 Seite 1 von 4
---	--	--

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

"Saltufo" Salamikugeln mit Sommertrüffeln

Verkehrsbezeichnung

"Saltufo" Salamikugeln mit Sommertrüffeln
umhüllt mit Parmigiano-Reggiano g.U.

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis
Zubereitung:

Mit einem Hobel hauchdünn über Nudeln, Karoffeln oder Risotto geben - eine ideale Kombination.


Produktbeschreibung

Feine Kugeln einer ganz besonderen Salami-Spezialität aus Schweinefleisch und erlesenen Sommertrüffeln (tuber aestivum). Nach einem besonderen Naturreifungsverfahren gereift und mit echtem landestypischen, geraspeltem Parmigiano-Reggiano umhüllt.

Zusatzinformationen: Saltufo steht für die Begriffe: Salami & Tartufo (it.=Trüffel). Ein vergleichbares Produkt gibt es noch nicht auf dem Markt. Nicht nur die Optik, sondern auch die Handhabung ist einzigartig. Die Saltufo wird mit dem Messer direkt am Tisch vom Endverbraucher frisch aufgeschnitten.

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer 2.4.1.1.2

Zolltarifnummer 16010091

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz ☒

Lieferanten-Art.-Nr. 66610

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

100g Saltufo werden aus 122g Schweinefleisch hergestellt.

Zutaten: Schweinefleisch, Speck, 11% **PARMIGIANO REGGIANO** g.U. Meersalz, 3% Sommertrüffel (tuber aestivum), Gewürze (enthält **SENF**), **MILCHEIWEISS**, Schweinegelatine, Dextrose, Aroma, Maltodextrin, Würze, Konservierungsstoffe E252, E202; Antioxidationsmittel E301. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

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 SENF, MILCHEIWEISS

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	05

	Produktspezifikation 9298	5.6-01-005-09298-FB 10.06.2025 07:18 Gültig ab 18.02.25 Seite 2 von 4
---	--	--

Produktdaten / Logistische Daten			
Qualitätsstufe		<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>83</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>6 Stück á ca. 80g = ca.500g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>83</u>	Tara Stück in g	<u>28,1g</u>
Kühlung haltbar über 7°C	☐	St/Pck. je Karton	<u>12 Packungen</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	☒	Abmessung St L/B/H mm	<u>240 x 140 x 70 mm</u>
Kühlformel	<u>max. +7°C</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>ca. 6 kg</u>
Darm / Hülle		Tara Karton in g	
Kaliber in mm		Abmessung Krt L/B/H mm	<u>480 x 300 x 220 mm</u>
Verpackung Einzelartikel	<u>unter Schutzatmosphäre verpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial		St/Pck. in E2	<u>15 Packungen</u>
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	<u>ca. 7,5 kg</u>
		<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel	<u>4008298666102</u>	Krt/Satten je Lage	<u>5 Kt / 4 E2</u>
EAN-Code Karton		Lagen pro Palette	<u>4 / 5</u>
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Palettenfaktor/Kartons	<u>20 Kt / 20 E2</u>
		Palettenhöhe in mm	

Durchschnittliche Nährwerte je 100g	
Brennwert kJ	<u>1515</u>
Brennwert kcal	<u>365</u>
Fett in g	<u>28,0</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>11,0</u>
Kohlenhydrate in g	<u>2,2</u>
Zucker in g	<u>< 0,5</u>
Eiweiß in g	<u>26,0</u>
Salz in g	<u>3,8</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: 19.02.2025	geprüft am: 19.02.2025	freigegeben am: 19.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	05

	Produktspezifikation 9298	5.6-01-005-09298-FB 10.06.2025 07:18 Gültig ab 18.02.25 Seite 3 von 4
---	---	---

Analysewerte - Mikrobiologisch	Mikrobiologische Toleranzwerte
Aerobe mesophile Koloniezahl	
Enterobacteriaceae	max. 100 KbE/g
Escherichia coli	max. 10 KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken	max. 1.000 KbE/g
Milchsäurebakterien	
Hefen	
Salmonellen	-
Listeria monocytogenes	-
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	
Konsistenz	
Farbe	
Geruch	
Geschmack	

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	05

	Produktspezifikation 9298	5.6-01-005-09298-FB 10.06.2025 07:18 Gültig ab 18.02.25 Seite 4 von 4
---	---	---

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			MILCHEIWEISS
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			SENF
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: 19.02.2025	geprüft am: 19.02.2025	freigegeben am: 19.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	05