	FB 0166	Freigabe: QM	Seite 1 von 2
	Produktspezifikation	Erstellt am: 02.08.2021	Änd. Datum: 02.08.2021

Artikelbezeichnung: Villacher Salami

Einordnung laut Lebensmittelcodex: Schnittfeste Rohwurst mit Belag 1.2.6.1.1.

Produktbeschreibung: Die feine Edle. Diese Salamispezialität von Familie FrierSS wird nach traditioneller Familienrezeptur handwerklich aus bestem, mageren Schweinefleisch und kernigem Speck gefertigt. Verfeinert mit einer speziellen, hauseigenen Handgemischten Gewürzkomposition, reift die Villacher Salami mindestens zwölf Wochen natürlich. Ihr eleganter weißer Edelschimmel und das besonders delikate Salamiaroma überzeugt Kenner und Genießer.

Product description:

Zutaten: 144g Schweinefleisch für 100g Villacher Salami, Speck, Speisesalz, Gewürze und Gewürzextrakte, Zucker, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Aroma, luftgetrocknet.

Ingredients:

Artikelnr.	Artikel- Bezeichnung	Gewicht	Verpack- ungs- art	Verbraucher- einheit in cm Maße LxBxH	Tara g	Bestell- - einheit	Bestelleinheit in cm Maße LxBxH	Anzahl der Produkte in E2 Kiste	Anzahl der EH in E2 Kiste
6042	*Villacher geschnitten Salami	e 100g	ASP in Schale	22x13,5x1,5	13,5	5Pkg	22x13,5x8	-	12

Artikelnr.	MHD	MHD Restlaufzeit	Verbraucher-EAN	Bestell-EAN	Instore Code	Zolltarifnummer
6042	42	37	9002792060423	9002792560428	-	

Verwendungszweck: Sensible Verbrauchergruppen (empfindliche Verbraucher, Schwangere ecc.) müssen berücksichtigt werden.

Verzehrhinweis: Verzehrfertig. *Nach dem Öffnen ehe baldigst verbrauchen.

*2 Wursthülle nicht essbar.

Type of use:

Consumption advise:


Preparation advise:

Lagerbedingungen: ungekühlt lagern bis +22°C

***Lagerbedingungen (Slicerware):** gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C

Durchschnittsgehalt je 100g:

Energie (Brennwert):	1734kJ/418kcal
Fett	34g
davon gesättigte Fettsäuren	14g
Kohlenhydrate	1,7g
davon Zucker	0,6g
Eiweiß	26g
Salz	4,0g

	FB 0166	Freigabe: QM	Seite 2 von 2
	Produktspezifikation	Erstellt am: 02.08.2021	Änd. Datum: 02.08.2021

Sensorische Parameter:

Schnittfeste Rohwurst mit Belag, Stange, luftgetrocknet, mit weißem Kulturschimmel
 Aussehen: außen weißer Belag, innen Fleisch pökelrot mit weißen Fett durchsetzt
 Farbe: rötlich-braun
 Konsistenz: mittelfest

Mikrobiologische Grenzwerte (Ende Mindesthaltbarkeit):

Enterobacteriaceae (KbE/g)	<1*10 ²
E. coli (KbE/g)	<1*10 ¹
Koagulase-positive Staphylokokken (KbE/g)	<1*10 ³
Listeria monocytogenes (KbE/g)	<1*10 ²
Salmonella spp.	Nicht nachweisbar in 25g

Chemische Analysenwerte (Codexvorgaben):

Kollagenwert:	11 +/- 10% des Grenzwertes
Wasser: Eiweiß	1,3 +/- 0,2
Fett: Eiweiß:	2,1 +/- 0,2

Allergene:

	Ja/Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Krebstiere u. -erzeugnisse	Nein
Ei u. -erzeugnisse	Nein
Fisch u. -erzeugnisse	Nein
Erdnüsse u. -erzeugnisse	Nein
Soja u. -erzeugnisse	Nein
Milch u. -erzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	Nein
Sellerie u. -erzeugnisse	Nein
Senf u. -erzeugnisse	Nein
Sesamsamen u. -erzeugnisse	Nein
SO ₂ u. Sulfite [c > 10 mg/kg od. 10 mg/L als SO ₂]	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Rückverfolgbarkeit: Produktionsdatum am Clip eingestanzt, fortlaufende fünfstellige Chargennummer mittels Printer am Schmucketikett aufgedruckt oder mittels Handprinter auf Produkt aufgeklebt.

HACCP: HACCP-Plan zur Herstellung von fermentierten Fleischerzeugnissen, Ablauf Rohwurst

	Ja/Nein
Hürdenkonzept	Ja
Erhitzungsprozess	Nein
Metalldetektion	Ja

Das Produkt, einschließlich Primärverpackung, entspricht den zum Zeitpunkt der Auslieferung geltenden österreichischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften. Gemäß den EG-VO 1829/2003 und 1830/2003 (Richtlinien zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens -und Futtermittel) ist das Produkt nicht deklarationspflichtig.