



FB 0166

Freigabe: QM

Seite 1 von 2

**Produktspezifikation**Erstellt am:  
02.08.2021Änd. Datum:  
21.12.2021**Artikelbezeichnung: Burgunderschinken  
Jubiläumsschinken****Einordnung laut Lebensmittelcodex:** Kochpökelfwaren 1.2.8.1.

**Produktbeschreibung:** Frierss Burgunderschinken ist eine traditionelle Schinkenspezialität nach Originalrezeptur. Schon der Name verrät Rezeptherkunft und Geschmacksrichtung. Nur das Herzstück von ausgesuchten Schweineschlägel, die originelle Kärntner Kräutermischung, abgerundet mit einem Schuss Rotwein und vor allem das ganz spezielle Rauch-Kochverfahren garantieren im Frierss Burgunderschinken das magere appetitanregende Aussehen, die unübertroffene Saftigkeit und die vorzügliche Zartheit im Biss.

Durch das einzigartige Herstellverfahren und Know How von Frierss kommt besonders die Natürlichkeit des Schinkengeschmacks, mild würzig abgerundet, voll zur Entfaltung. Frierss Burgunderschinken, ideal zu Melone und Rotwein – ein unverwechselbares Geschmackserlebnis für Kenner und Feinschmecker.

**Jubiläumsschinken**

**Produktbeschreibung:** Nur das Herzstück ausgesuchter österreichischer Schweineschlägel, eine spezielle Gewürzmischung nach Familienrezept und gelebtes Handwerk sind die Zutaten für diese besondere Schinkenspezialität zum 120. Jubiläumssjahr von Frierss. Traditionell im Schinkennetz handgebunden und über Buchenholz geräuchert, bietet der Jubiläumsschinken ein einmaliges Geschmackserlebnis: feinwürzig mit zarter, eleganter Burgundernote und besonders saftig – eine Harmonie am Gaumen, die jeden Feinschmecker begeistert. Höchster Schinkengenuss!

**Zutaten:** Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürzextrakte, Dextrose, Weinextrakt, Stabilisator: Di- und Triphosphate, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Speisewürze, gekocht.


**Ingredients:**

Artikelnr.	Artikel-Bezeichnung	Gewicht	Verpackungsart	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
2089	*Burgunderschinken geschnitten	Ca. 500g	ASP in Schale	22x20x4	18,8	-	-	18	-
6089	*Burgunderschinken geschnitten	e 100g	ASP in Schale	22x20x1,5	18,8	5Pkg	22x20x8	-	9

Artikelnr.	MHD	MHD Restlaufzeit	Verbraucher-EAN	Bestell-EAN	Instore Code	Zolltarifnummer
2089	21	16	-	9002792020892	28097	
6089	21	16	9002792060898	9002792560893	-	

**Verwendungszweck:** Für alle Verbrauchergruppen geeignet.**Verzehrhinweis:** Verzehrfertig. \*Nach dem Öffnen ehebdigst verbrauchen.**Type of use:****Consumtion advise:****Preparation advise:****Lagerbedingungen:** gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C**\*Lagerbedingungen (Slicerware):** gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C**Durchschnittsgehalt je 100g:**

Energie (Brennwert):	648kJ/155kcal
Fett	8,0g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2g
Kohlenhydrate	1,7g
davon Zucker	1,4g
Eiweiß	19,0g
Salz	3,0g

	FB 0166	Freigabe: QM	Seite 2 von 2
	<b>Produktspezifikation</b>		Erstellt am: 02.08.2021

**Sensorische Parameter:**

Gepökelttes Schweinefleisch vom Schlögl, gegart und geräuchert, mit Schwarte, ohne Knochen  
 Farbe: Oberfläche hellbraun, Fleischanteil rosa, Speck weiß, mit hellem Netz überzogen  
 Geruch: nach geräuchertem Holz  
 Geschmack: mild würzig  
 Konsistenz: mittelfest

**Mikrobiologische Grenzwerte (Ende Mindesthaltbarkeit):**

Aer. Mes. Gesamtkeimzahl (KbE/g)	<1*10 <sup>7</sup>
Enterobacteriaceae (KbE/g)	<1*10 <sup>2</sup>
E. coli (KbE/g)	<1*10 <sup>1</sup>
Koagulase-positive Staphylokokken (KbE/g)	<1*10 <sup>1</sup>
Listeria monocytogenes (KbE/g)	<1*10 <sup>1</sup>
Salmonella spp.	Nicht nachweisbar in 10g
Lactobacillen (KbE/g)	<1*10 <sup>6</sup>

**Chemische Analysenwerte (Codexvorgaben):**

Wasser: Gesamteiweiß:	4,0 +/- 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 <sub>2</sub> u. Sulfite [c > 10 mg/kg od. 10 mg/L als SO <sub>2</sub> ]	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

**Rückverfolgbarkeit:** fortlaufende fünfstellige Chargennummer mittels Printer am Schmucketikett aufgedruckt oder mittels Handprinter auf Produkt aufgeklebt.

**HACCP:** HACCP-Plan zur Herstellung von wärmebehandelten Fleischerzeugnissen, Ablauf Kochpökkelwaren

	Ja/Nein
Hürdenkonzept	Ja
Erhitzungsprozess	Ja
Metalldetektion	Nein

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.