

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

Artikelbezeichnung: Premium Toastschinken mit erhöhtem Wassergehalt

Einordnung laut Lebensmittelcodex: Kochpökelwaren 1.2.8.1.3.

Produktbeschreibung: Von den Schinkenmeistern ausgesuchtes, mageres Qualitätsfleisch heimischer Schweine wird für den Premium-Toastschinken verwendet. Fein gewürzt und in eine spezielle Schinkenform gelegt, wird der Schinken nach bewährter Art schonend gekocht. Charakteristisch ist sein frischer Schinkenduft mit zarter Pfeffernote, sein kräftiger Fleischgeschmack und seine Blockform mit wunderbar kontrastreichem Schnittbild.

Product description:

Zutaten: 74% Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: 407a, Stabilisator: Di- und Triphosphate, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Aroma, gekocht.

Ingredients:

Artikelnr.	Artikel-Bezeichnung	Gewicht	Verpackungsart	Verbrauchereinheit 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
6520	*2Toastschinken geschnitten	e 100g	ASP in Schale	22x13,5x1,5	12,8	5Pkg	22x13,5x8	-	12

Artikelnr.	MHD	MHD Restlaufzeit	Verbraucher-EAN	Bestell-EAN	Instore Code	Zolltarifnummer
6520	14	9	9002792065206	9002792565201	-	

Verwendungszweck: Für alle Verbrauchergruppen geeignet.

Verzehrhinweis: Verzehrfertig. *2Nach dem Öffnen ehebaldigst verbrauchen.

*Wursthülle nicht essbar.

Type of use:

Consumtion advise:

Preparation advise:

Lagerbedingungen: gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C

Durchschnittsgehalt je 100g:

Energie (Brennwert):	429kJ/102kcal
Fett	4,2g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6g
Kohlenhydrate	1,1g
davon Zucker	1,0g
Eiweiß	15g
Salz	2,4g

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

Sensorische Parameter:

Mikrobiologische Grenzwerte (Ende Mindesthaltbarkeit):

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

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 ₂ u. Sulfit [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: fortlaufende fünfstellige Chargennummer mittels Printer am Schmucketikett aufgedruckt oder mittels Handprinter auf Produkt aufgeklebt.

HACCP: HACCP-Plan zur Herstellung von wärmebehandelten Fleischerzeugnissen, Ablauf Kochpökelwaren

	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.