

## Produktpass - Spezifikation

Artikelnummer	24315		
Artikelbezeichnung	Pfeffersalametti 8 Stück ASP		
Datum	03.01.2014	Revision	3
Spezifikations Nr.	17.1.154		
Datum letzter Kontrolle	01.10.2014		

*Produktgruppe lt. CODEX:*

<i>Artikel-Nummer</i>	24315	<i>Code Einzelverpackung:</i>	
<i>Verkaufseinheit:</i>	kg	<i>Code Überverpackung:</i>	
<i>Packungsgew. in g:</i>	ca. 900 g	<i>Art der Verpackung:</i>	Schutzatmosphäre
<i>egalisiert:</i>	nein	<i>Verpackungsmaterial:</i>	Verbundfolie
<i>Tara / Stück in g:</i>	10	<i>Verpackungsbreite in cm:</i>	32
<i>Lagertemperatur:</i>	bei Raumtemperatur lagerfähig	<i>Verpackungshöhe in cm:</i>	7
<i>Mindesthaltbarkeit [d]:</i>	40	<i>Verpackungstiefe in cm:</i>	20

*Zutatenliste (laut Lebensmittelkennzeichnungsverordnung incl. Quid-Regelung):*

ZUTATEN: 100g Fertigprodukt sind hergestellt aus 137g Schweine-\* u. Rindfleisch\*, Speck\*, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Saccharose, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat + Ascorbinsäure, Würze, Gewürzextrakte, Farbstoff: echtes Karmin. Naturdarm. \*aus Österreich und Deutschland

*Allergen laut EU-Richtlinie:*

keine

*Herstellungsprozess:*

Rind- u. Schweinefleisch, sowie Speck werden zerkleinert mit Salz und Gewürzen vermengt, in Därme gefüllt, geräuchert, getrocknet und gereift.

<i>Nährwerte:</i>	<i>100g enthalten durchschnittlich:</i>	<i>GDA*</i>	<i>* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ 7 2000 kcal)</i>
<b>Brennwert (kJ)</b>	1682	21%	
<b>Brennwert (kcal)</b>	409	21%	
<b>Fette (g)</b>	34	48%	
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12	60%	
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	1,4	<1%	
davon Zucker (g)	0,8	<1%	
<b>Eiweiß (g)</b>	25	49%	
<b>Salz (g)</b>	3,9	64%	

*Mikrobiologie-Grenzwerte Ende MHD:*

<i>Aerobe Gesamtkeimzahl / g</i>	<10 <sup>7</sup>	<i>Salmonella sp. / 25g</i>	0
<i>Enterobacteriaceae / g</i>	<100	<i>E. coli</i>	<100
<i>Milchsäurebakterien / g</i>	<10 <sup>7</sup>	<i>koagulase pos. Staphylocokken</i>	<100
<i>Listeria monocytogenes / g</i>	<100	<i>Hefen</i>	<10 <sup>4</sup>

*Sensorik:*

<i>Aussehen:</i>	rot-weiß gekörntes Schnittbild, geräuchert, schnittfest, mit Pfefferdekor ummantelt
<i>Geruch:</i>	nach frischem Rauch
<i>Geschmack:</i>	typisch säuerlich, mit milder Rauchnote, nach Pfeffer und Knoblauch

*Beabsichtigter Gebrauch:*

zum Kaltessen, für Brettl - und Wanderjause