

Produktpass - Spezifikation

Artikelnummer	22045		
Artikelbezeichnung	Pfefferkarree vac.		
Datum	03.01.2014	Revision	2
Spezifikations Nr.	17.1.315		
Datum letzter Kontrolle	22.07.2014		

Produktgruppe lt. CODEX:	8.1.3.1			
Artikel-Nummer	22045	Code Einzelverpackung:		
Verkaufseinheit:	kg	Code Überverpackung:		
Packungsgew. in g:	ca. 1300	Art der Verpackung:	Vakuum	
egalisiert:	nein	Verpackungsmaterial:	Verbundfolie	
Tara / Stück in g:	6	Verpackungsbreite in cm:	11	
Lagertemperatur:	+2°C bis +7°C	Verpackungshöhe in cm:	8	
Mindesthaltbarkeit [d]:	24	Verpackungstiefe in cm:	25	

Zutatenliste (laut Lebensmittelkennzeichnungsverordnung incl. Quid-Regelung):
ZUTATEN: 89% Schweinekarreefleisch*, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Pfeffergries schwarz, Stabilisatoren: Di-, Tri- + Polyphosphate, Natriumacetat, Natriumcitrat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat + Ascorbinsäure, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, gekörnte Brühe (Würze, Salz, pflanzliches Fett), Aromen. *aus Österreich und Deutschland

Allergen laut EU-Richtlinie:
keine

Herstellungsprozess:
Schweinekarreefleisch wird nass gepökelt, geräuchert und gekocht.

Nährwerte:	100g enthalten durchschnittlich:	GDA*	* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)
Brennwert (kJ)	680	8,3%	
Brennwert (kcal)	165	8,3%	
Fette (g)	9,0	13%	
davon gesättigte Fettsäuren (g)	3,2	16%	
Kohlenhydrate (g)	0,4	<1%	
davon Zucker (g)	0,4	<1%	
Eiweiß (g)	20	40%	
Salz (g)	2,4	41%	

Mikrobiologie-Grenzwerte Ende MHD:			
Aerobe Gesamtkeimzahl / g	<10 ⁷	Salmonella sp. / 25g	0
Enterobacteriaceae / g	<100	E. coli	<100
Milchsäurebakterien / g	<10 ⁷	koagulase pos. Staphylocokken	<100
Listeria monocytogenes / g	<100	Hefen	<10 ⁴

Sensorik:
Aussehen:
Geruch:
Geschmack:

Beabsichtigter Gebrauch:
Zum Kaltenessen, fein geschnitten als Brotbelag.