

1. Artikel

Artikelbezeichnung	Sächsischer Kochschinken geschnitten		
Artikel-Nr.	0900577	Leitsatz-Nr.	2.341
Inhalt pro Einheit	ca. 0,5 kg		
MHD [Tage]	14	RLZ [Tage]	k.A.

Produktbeschreibung	Die Ober- und Unterschale vom Schwein wird gepökelt, gegart und geschnitten
---------------------	---

Verpackung	Tara	36 g
		PP-Schale
	Art	unter Schutzatmosphäre verpackt

2. Qualitätsdaten

Lagertemperatur	bei maximal + 4 °C
Kaliber / Darm	
Konsistenz	schnittfest
Einwaage	k.A.

Deklaration nach LMIV	Zutaten: Schweinefleisch mit Schwarte, Trinkwasser, Speisesalz, Glucosesirup, Dextrose, Geschmacksverstärker: E621; Konservierungsstoff: E250, Stabilisator: E450, Verdickungsmittel: E407a, Antioxidationsmittel: E301, Säureregulator: E500; Würze, natürliches Aroma, Buchenholzrauch. Kann Spuren von Senf, Sellerie und Laktose enthalten.
-----------------------	--

3. Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g		
Brennwert	121 / 508	kcal / kJ
Fett	4,3	g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5	g
Kohlenhydrate	1,1	g
davon Zucker	1,1	g
Ballaststoffe		g
Eiweiß	19,5	g
Salz	1,5	g

Erstellt: C. Löbner	Datum: 13.04.2022	Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Geändert:	Datum:	
Freigegeben: R. Kokott	Datum: 13.04.2022	

4. Allergene

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß EU-Einstufung		Enthält lt. Rezeptur *
1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
3	Eier und Eierzeugnisse	nein
4	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
5	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	nein
6	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
7	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein
8	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
10	Senf und Senferzeugnisse	nein
11	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂	nein
13	Weichtiere (Molusken) und Weichtiererzeugnisse	nein
14	Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein

* Kreuzkontaminationen mit Allergen-Nr. 1-12 können nicht ausgeschlossen werden.

5. Produktfoto

Erstellt: C. Löbner	Datum: 13.04.2022	Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Geändert:	Datum:	
Freigegeben: R. Kokott	Datum: 13.04.2022	