

	Produktspezifikation Serranoschinken, geschnitten 500 g		Artikelnummer
			17502
Version	Stand	Verantwortlich	Seite
1	Januar 2020	QM/QS	1

Lieferantendaten:

Bittner GmbH & Co. KG
Feinkostspezialitäten
Bleichereistr.11+12
48565 Steinfurt
Tel: 02552/ 70220-0
E-Mail: info@bittner-wurstwaren.de

Produktbezeichnung:

Serranoschinken, geschnitten

Produktfoto:


Beispielbild

Produktdaten:

- Leitsatzkennziffer:
2.411411
- Stückgewicht:
500 g
- Art der Primärverpackung:
Hartschale
- Art der Sekundärverpackung:
Karton

Restlaufzeit:

120 Tage

Lagertemperatur:

0-7 ° C

Zutaten:

(gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)

Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Antioxidationsmittel (E 301), Konservierungsstoff (E 252).
Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Kennzeichnungspflichtige
Allergene:

(gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)

keine enthalten*

Zubereitungshinweise:

Sofort verzehrfertig, als Brotbelag

	Produktspezifikation Serranoschinken, geschnitten 500 g		Artikelnummer
			17502
Version	Stand	Verantwortlich	Seite
1	Januar 2020	QM/QS	2

Kriterien und Werte:

- Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	929 kJ/ 222 kcal
Fett	10,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	4 g
Kohlenhydrate	1,1 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	31,8 g
Salz	4,8 g

- Mikrobiologisch (gem. DGHM)

	Richtwert	Warnwert	Einheit
Enterobacteriaceae	10 ²	10 ³	KBE/g
E. coli	10 ¹	10 ²	KBE/g
koagulase-pos. Staph.	10 ¹	10 ²	KBE/g
Salmonellen		n.n.	/25g
Listeria monocytogenes		10 ²	KBE/g

Logistische Daten:

Nettogewicht Stück	Stück/ Karton	Karton / Lage	Lage/ Palette	Karton / Palette
500 g	8	15	7	105

Abmessungen Produkt:
(L/ B/ H in cm)

25 x 21 x 2,5 cm

Diese Produktspezifikation stützt sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und beruht auf Informationen unserer Rohstofflieferanten.

GVO-Erklärung:

Wir garantieren, dass die von uns gelieferten Produkte gem. der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und gem. der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit aus genetisch veränderten Organismen keine genetisch veränderten Organismen / Rohstoffe enthalten, aus solchen Organismen / Rohstoffen nicht bestehen und bei ihrer Herstellung solche Organismen / Rohstoffe auch nicht eingesetzt werden.

*Aufgrund unsere Produktvielfalt können wir Kreuzkontaminationen nicht völlig ausschließen.

29.10.2021
Datum

i.A. Denise Hildering
Unterschrift