	Erstellt am: 14.07.2023 Ersetzt Stand vom: 24.03.2022	

Produktspezifikation Enderzeugnis

Artikelnummer: K11994XX 45511

Artikel	**hareico Reine Rindsalami, geräuchert**		
ggf. VKB	**Reine Rindsalami, geräuchert**		
Qualitätsstufe	☑ Spitzenqualität	☐ Einfachqualität	
Leitsatz-Ziffer	2.4.1.1.2	´1.4.7	
Nettogewicht	ca. 1800g		
EU-Nr.	DE EV 31 EG		
Zutaten inkl. Quid und Allergenkennzeichnung	Zutaten: Rindfleisch, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Glukosesirup, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Reifekulturen, Buchenholzrauch. Nicht essbare Hülle.		
	100 g Rindsalami werden aus 112 g Rindfleisch hergestellt		
	Kann Spuren von **SENF, SELLERIE, MILCH** und **NÜSSEN** enthalten.		
Deklarationspflichtige	Antioxidationsmittel:	Natriumascorbat	E301
	Antioxidationsmittel:	Ascobinsäure	E300
	Konservierungsstoff:	Natriumnitrit	E250

Nährwerte

	je 100g	je Portion (25g)	RM*
Energiewert	929 kJ	232 kJ	3
	223 kcal	56 kcal	3
Fett	15,0 g	3,8 g	5
davon gesättigte Fettsäuren	7,1 g	1,8 g	9
Kohlenhydrate	1,0 g	0,3 g	<1%
davon Zucker	0,5 g	0,1 g	<1%
Ballaststoffe	0,0 g	0,0 g	0
Eiweiß	21,0 g	5,3 g	11
Salz	3,60 g	0,90 g	15

Eine Portion sind ca. 25g, abgeschnitten vom Stück.
*RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/ 2000kcal).

Amtlich anerkannte chemische und mikrobiologische Kriterien

BEFFE	> 13,75%	
BEFFE im Fl.-Eiw.(chem.)	> 85,0%	
	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]
Enterobacteriaceae		
-schnittfest	1×10^2	1×10^3
-streichfähig	1×10^3	1×10^4
Escherichia Coli	1×10^1	1×10^2
Koagulase-positive Staphylokokken	1×10^3	1×10^4
Salmonella	---	n.n. in 25g
Listerian monocytogenes	---	1×10^2

gem. den Richt- und Warnwerten der DGHM für Rohwürste

Behandlungsform

☑ geräuchert ☐ Edelschimmelgereift

☐ luftgetrocknet ☐ erhitzt

Produktspezifikation Enderzeugnis

Artikelnummer: K11994XX

Aufmachung/ Verpackung	☐ Unter Vakuum verpackt	☐ Griffschutz verpackt	☑ Unter Schutzatmosphäre verpackt	
Lagerung und Vertriebsbedingungen	☑ Bei Raumtemperatur lagerfähig bis: siehe Aufdruck Etikett. ☐ Unter 7°C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck Etikett			
Restlaufzeit	Ab Auslieferung min. 40 Tage			
Kennzeichnung MHD	auf Etikett MHD, Tag, Monat, Jahr und Partienummer			
Kennzeichung Partie	8-Stellige Partienummer			
Palettensicherung	Die Palette ist mit einer LLD-Klarsichtfolie gewickelt. Die Folie ist 100 % recycelfähig. Foliengewicht ca. 350 g. (bei einer Standard EPAL oder H1)			
Palettenkennzeichnung	Palettenaufkleber mit Artikelnummer, Artikelbezeichnung, Mengeninhalt, EAN, MHD, Lagertemperatur			
Rechtliche Anforderungen	- Produkt entspricht dem jeweils geltenden deutschen Lebensmittelrecht - Es unterliegt den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse (siehe oben) - Es ist ordnungsgemäß nach nationalem und EU- Recht deklariert worden.			
Beschaffenheit visuelle Kriterien	**Inneres Aussehen:**	Klares Anschnittbild, umgerötet, typische Farbgebung der Magerfleisch und Speckanteile, mit vereinzelt sichtbaren Bindegewebspartikeln.		
	Konsistenz:	☑ schnittfest ☐ streichfähig		
	Geschmack:	typisch würzig,fleischig,nach rauch, mild säuerlich		
	Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Lebensmittel/ Zutaten und ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel* nicht kennzeichnungspflichtig. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO-Anteile kleiner als 0,9%. *Gemäß EG 1829/2003 und 1830/2003			
Gentechnik	Zielgruppe: Lebensmittelhandel SB und Bedientheke. Rohwurst stellt kein diätetisches Lebensmittel dar. Eignung für empfindliche Konsumenten:			
Verwendungszweck Zielgruppe	Säuglinge	Nicht empfohlen (BfR, 2008)	Schwangere	Nicht empfohlen (BfR, 2008)
	Kleinkinder	Nicht empfohlen (BfR, 2008)	Allergiker	eingeschränkt
	Kinder	Geeignet	Erkrankte	eingeschränkt
	Ältere Menschen	eingeschränkt		

Datum / Unterschrift

Erstellt QM/QS	14.07.2023
Genehmigt BL	14.07.2023

SCHULTE DIE WURST

Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

SCHULTE®

Artikelnummer und -bezeichnung	K11994XX	hareico Reine Rindsalami, geräuchert

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU Einstufung						Angabe des Inhaltstoffs
01	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugn.		Ja	X	Nein	
02	Krebstiere u. -erzeugn.		Ja	X	Nein	
03	Eier u. Eiererzeugnisse		Ja	X	Nein	
04	Fisch u. -erzeugnisse		Ja	X	Nein	
05	Erdnüsse u. -erzeugn.		Ja	X	Nein	
06	Soja u. -erzeugnisse		Ja	X	Nein	
07	Milch u. -erzeug. einschl. Lactose		Ja	X	Nein	In Spuren möglich
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeug.		Ja	X	Nein	In Spuren möglich
09	Sellerie u. -erzeugn.		Ja	X	Nein	In Spuren möglich
10	Senf u. Senferzeugn.		Ja	x	Nein	In Spuren möglich
11	Sesamsamen u. -erzeugn.		Ja	X	Nein	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angeben		Ja	X	Nein	
13	Lupine (Erbsen)		Ja	X	Nein	
14	Weichtiere (Schnecken, Kopffüssler, Muscheln)		Ja	X	Nein	
15	Sonstige		Ja		Nein	
Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste						
01	Kuhmilchprotein		Ja	X	Nein	In Spuren möglich
02	Lactose		Ja	X	Nein	In Spuren möglich
03	Hühnerei		Ja	X	Nein	
04	Sojaprotein		Ja	X	Nein	
05	Sojaöl		Ja	X	Nein	
06	Gluten		Ja	X	Nein	
07	Weizen		Ja	X	Nein	
08	Roggen		Ja	X	Nein	
09	Rind	x	Ja		Nein	Rindfleisch
10	Schwein		Ja	x	Nein	
11	Huhn		Ja	X	Nein	
12	Fisch u. -erzeugnisse		Ja	X	Nein	
13	Schalen- und Krebstiere		Ja	X	Nein	
14	Mais	X	Ja		Nein	Dextrose auf Maisbasis
15	Kakao		Ja	X	Nein	
16	Hefe		Ja	X	Nein	
17	Gemüse/Hülsenfrüchte		Ja	X	Nein	
18	Nüsse		Ja	X	Nein	
19	Nussöl		Ja	X	Nein	
20	Erdnuss		Ja	X	Nein	
21	Erdnussöl		Ja	X	Nein	
22	Sesamsamen u. -erzeugn.		Ja	X	Nein	
23	Sesamöl		Ja	X	Nein	
24	Glutamat		Ja	X	Nein	
25	Sulfit (E220 b. E228)		Ja	X	Nein	
26	Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)		Ja	X	Nein	
27	AZO-Farbstoffe		Ja	X	Nein	
28	Tartrazin (E102)		Ja	X	Nein	
29	Zimt		Ja	X	Nein	
30	Vanillin		Ja	X	Nein	
31	Koriander		Ja	X	Nein	
32	Sellerie u. -erzeugn.		Ja	X	Nein	In Spuren möglich
33	Umbellifereae		Ja	X	Nein	
34	sonstige		Ja	X	Nein	
Verwendung von sonstigen Zutaten						
01	Aromen		Ja	x	Nein	
02	Farbstoffe		Ja	x	Nein	
03	Süßstoffe (künstlich)		Ja	X	Nein	
04	Konservierungsstoffe	X	Ja		Nein	E250
05	Geschmacksverstärker		Ja	X	Nein	
06	Verdickungsmittel		Ja	X	Nein	
07	modifizierte Stärke		Ja	X	Nein	
08	Stabilisator		Ja	X	Nein	
09	Sonstige	X	Ja		Nein	E300, E301

Aus juristischen Gründen müssen wir Sie darauf hinweisen, dass dieses Produkt Kleinstmengen allergener Stoffe nach Anlage II LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) enthalten kann. Diese Kleinstmengen können z.B. aufgrund von Verschleppungen und Umwelteinflüssen nicht vollkommen ausgeschlossen werden

(*) carry over, im Endprodukt ohne technologische Wirkung