



# Produktspezifikation

<b>Bezeichnung</b>	<b>Cervelat la</b>
<b>Art.-Nr.:</b>	<b>16822</b>

1.	<b>Artikelnummer:</b>	<b>16822</b>				
2.	<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>Cervelat la, lang</b>				
3.	<b>Warengruppe:</b>	Rohwurst				
4.	<b>Leitsatz-Nummer:</b>	2.211.07				
5.	<b>Stückgewicht:</b>	Stück ca. 1000g				
6.	<b>Verpackungsart:</b>	Lose oder Atmosverpackt				
7.	<b>Verpackungseinheit:</b>					
8.	<b>Palettenfaktor:</b>					
9.	<b>Zutatenliste:</b>	Schweinefleisch, Speck, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Gewürze (mit <b>Senfmehl</b> ), Maltodextrin, Dextrose, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621, Würze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat E301, Aroma, Farbstoff: Echtes Karmin E120, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E250, Reifekulturen, Rauch. 100g Cervelat werden aus 128g Schweinefleisch hergestellt.				
10.	<b>Qualitätsstufe:</b>	Spitzenqualität				
11.	<b>MHD / Restlaufzeit:</b>	42 Tage				
	<b>Lagertemperatur:</b>	ungekühlt				
12.	<b>Durchschnittliche Nährwerte in 100 g:</b>	<b>Energie in kJ / kcal:</b>	1523 kJ / 367 kcal			
		<b>Fett:</b>	30,6 g			
		<b>davon gesättigte Fettsäuren:</b>	13,1 g			
		<b>Kohlenhydrate:</b>	1,0 g			
		<b>davon Zucker:</b>	0,9 g			
	<b>Eiweiß:</b>	22,0 g				
	<b>Salz:</b>	4,20 g				
13.	<b>Mikrobiologie:</b>	mikrobiologische Anforderungen am Ende des MHDs	<b>Bezeichnung</b>	<b>Methode</b>	<b>Einheit</b>	<b>Wert</b>
			Aerobe GKZ	PC/72 h/30 °C	KBE /g	< 5,0x10 <sup>7</sup>
			Enterobacteriaceae	VRBD/24 h/37 °C	KBE /g	< 1,0x10 <sup>2</sup>
			Milchsäurebakterien	MRS/72 h/30 °C	KBE /g	< 5,0x10 <sup>7</sup>
			Hefen	YGC/5 d/25 °C	KBE /g	< 1,0x10 <sup>4</sup>
	Schimmelpilze	YGC/5 d/25 °C	KBE /g	< 1,0x10 <sup>4</sup>		
14.	<b>Hinweis für Allergiker:</b> <b>GVO:</b>	Enthält Senfmehl Nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003				
15.	<b>Produktbeschreibung:</b>	Feines Gemenge aus Muskulatur und Fettgewebe				
16.	<b>Auslobung:</b>	Naturgereifte Salami mit unverwechselbarem Rohwurstaroma				
17.	<b>Sonstiges:</b>	Wursthülle nicht essbar.				

Verfasser/Datum: 29.10.2014 Franik Veronika	Prüfung/Datum: 29.10.2014 Nina Jungmayer	Genehmigung/ Datum: 29.10.2014 Nina Jungmayer
	Seite: 1/2	Q:\Info\QM-aktiv\Produktspezifikationen\VKF\16822-Cervelat la lang.docx

## Deklaration von Allergenen und tierischen Zutaten

	Ja	Nein	Angabe des Inhaltsstoffes
Glutenhaltiges Getreide (d.h.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose);	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte, d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gewürze (Senfmehl)
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Allergene nach Richtlinie 2006/142/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Dezember 2006 zur Änderung der Richtlinie 200/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten.

Verfasser/Datum: 29.10.2014 Franik Veronika	Prüfung/Datum: 29.10.2014 Nina Jungmayer	Genehmigung/ Datum: 29.10.2014 Nina Jungmayer
	Seite: 2/2	Q:\Info\QM-aktiv\Produktspezifikationen\VKF\16822-Cervelat Ia lang.docx