

Produktspezifikation

Artikel-Bezeichnung: **Grieben-Schmalz**

Aussehen:

Geruch:

Geschmack:

Zutaten gemäß LMIV:

Flomen, 8% Grieben, Salz, Gewürze

(Geringfügige Abweichungen durch Rohstoffschwankungen möglich.)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

Erläuterung der Zusatzstoffe*:

*Verkehrsbezeichnung gemäß Zverk V

Mindesthaltbarkeit / Restlaufzeit:

21 Tage / 14 Tage

Lager und Transportbedingungen:

Unter +7°C

Kennzeichnung:

Aufdruck des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) und einer LOS Nr. - Codierung zur Rückverfolgbarkeit.

Angaben zu Allergenen nach EU-Einstufung: lt. Rezeptur enthalten + nicht enthalten: -

Glutenhaltige Getreide:	-	Schalenfrüchte:	-
Krebstiere:	-	Sellerie:	-
Eier:	-	Senf:	-
Fisch:	-	Sesam:	-
Erdnüsse:	-	Schwefeldioxid u. Sulfite über 10mg/kg	-
Soja	-	Lupine:	-
Milch:	-	Weichtiere:	-

Die Produktion erfolgt mit allergenhaltigen Zutaten. Mögliche Kreuzkombinationen mit anderen allergenen Inhaltsstoffen können nicht ausgeschlossen werden.

Chemische und mikrobiologische Angaben:

Chemische Werte	Einheit	Meßwert
pH-Wert		
Fett		
Wasser		
Salz (Natrium x 2,5)		

Mikrobiologische Werte	Richtwert	Istwert
Gesamtkeinzahl	1x10 ⁶	
Enterobacteriaceae	1x10 ²	
E-Coli	1x10 ²	
Milchsäurebakterien	5x10 ⁴	
Hefen	1x10 ⁴	
Koagulase pos. Staphylokokken	1x10	
Sporen sulfitred. Clostridien	1x10 ²	
Listeria monocytog. in 10g	n. n. in 10g	
Salmonellen in 25g	n. n. in 25g	

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert
Fett
davon gesättigte Fettsäuren
Eiweiß
Salz
Kohlenhydrate
davon Zucker

GVO- Erklärung und weitere Angaben:

Wir bestätigen, dass das Produkt aus nicht genetisch veränderten Organismen gewonnen wird und keine Kennzeichnungsverpflichtung im Sinne der VO(EG) Nr. 1829/2003 besteht.

Das Produkt und seine Verpackung entspricht den Anforderungen des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts in der jeweils gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzepts erstellt.

Die Ausführungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Bei Naturprodukten können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs dies durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren.

**Jupp Schlömer Fleischwarenfabrik GmbH Weisser Str. 120, 50999 Köln Fax: 0221/353070
Tel.: 0221/27255870 www.juppschloemer.de kontakt@juppschloemer.de**