



RONNY TAUBE Fleischhandelsgesellschaft mbH

IMPORT · EXPORT · FLEISCH · GEFLÜGEL · WILD · KONSERVEN

GT R. Taube · Fleischhandelsgesellschaft mbH · Postfach 1715 · 64507 Groß-Gerau

Produktangaben:			
Warengruppe:	Wurst <input type="checkbox"/> Käse <input type="checkbox"/> Tiefkühlkost <input type="checkbox"/> Fertiggerichte <input type="checkbox"/> Back/Teigwaren <input type="checkbox"/> Gemüße <input type="checkbox"/>	Sonstiges <input type="checkbox"/> Verarbeitungserzeugnis <input checked="" type="checkbox"/> Fleisch <input checked="" type="checkbox"/> Fisch <input type="checkbox"/> Sonstiges <input type="checkbox"/>	
Produktbezeichnung:	Kammkasseler ohne Knochen, roh	Art-Nr. 10800	
Produktgruppe:	Rohpökelfleisch	EAN-Code 128:	AI21010800AI310GewichtAI10Los-Nr
Leitsatzkennziffer:	2.322	Qualitätsstufe:	Spitze <input type="checkbox"/> Mittel <input checked="" type="checkbox"/> Einfach <input type="checkbox"/>
SB-Ware <input checked="" type="checkbox"/> Bedienware <input type="checkbox"/>	Verpackungsart vac <input checked="" type="checkbox"/> asp <input type="checkbox"/> lose <input type="checkbox"/> Bulk <input type="checkbox"/> Sonstige <input type="checkbox"/>		
Stoffklasse Verpackung:	Kunststoff <input checked="" type="checkbox"/> Papier-Pappe-Karton <input type="checkbox"/> Glas <input type="checkbox"/> Alu <input type="checkbox"/> Verbund <input type="checkbox"/> Weissblech <input type="checkbox"/>	Sonstige <input type="checkbox"/> Werden vom Hersteller die Lizenzgebühren nach VerpVO abgeführt: ja <input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>	
Marke:	Neutral <input checked="" type="checkbox"/> Lieferant <input type="checkbox"/>	Palettenfaktor 36	
Einzel-Stückgewicht:	ca. 2300 g/Stück egalisiert: ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>	Anzahl Stücke im E2-Kiste: 10	
Schwankungsbreite:	von 1900 g bis 2600 g	Kartonmaße:	L: cm B: cm H: cm
Taragewicht:	Karton: 2000 g	Einzelverpackung 24 g	
Lagerbedingungen:	Temperatur maximal: +4 °C	MHD bei Anlieferung 40 Tage	
Zutatenliste gemäß LMKV			
Schweinefleisch 90%, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz, Glucosesirup, Dextrose, Antioxidationsmittel E301, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff E250, Rauch, Aroma.			
Warnhinweis: Im Produktionsbetrieb werden u.a. Erzeugnisse aus Getreide(Gluten), Eier, Milch (incl. Lactose), Nüssen, Sellerie und Senf verarbeitet.			

Chemische Anforderungen:					
pH-Wert:	Ø 6,0 (±0,3)	BE im FE:	< 8 %	Kohlenhydrate:	< 0,5 %
Gesamteiweiß:	> 15,5 %	Fett:	< 14 %	Salz:	Ø 2,4 (±0,3)
BEFFE abs.:	> 14,5 %	Wasser:	< 70 %	Wasser/Eiweiß:	< 4,4

Nährwert-Angaben¹:									
Eiweiß:	Ø 16 %	Fett:	Ø 13 %	Kohlenhydrate:	Ø 0,5 %	kJ/100g	775	kcal/100g	183

Allergene:					
Glutenhaltiges Getreide:	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>	Milch u. -Erzeugnisse(incl. Lactose)	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>	Sesam u. -Erzeugnisse:	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Krebstiere u. -Erzeugnisse:	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>	Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse etc.) u. -Erzeugnisse:	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>	Sulfit >10 mg/kg	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Eier u. -Erzeugnisse:	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>	Sellerie u. -Erzeugnisse:	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>	Weichtiere u. -Erzeugnisse:	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Fisch u. -Erzeugnisse:	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>	Senf u. -Erzeugnisse:	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>	Lupine u. -Erzeugnisse:	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>

mikrobiologische Anforderungen¹: (Angaben in KBE/g, n.n. = nicht nachweisbar)			
Gesamtkeimzahl ² (aerob mesophil)	< 1.000.000	Milchsäurebakterien	< 100.000
Enterobacteriaceen	< 10.000	Staphylococcus (koagulase pos.)	< 100
Escherichia coli	< 10	Salmonellen	n.n. in 25g
Schimmelpilze	< 100	Listereine	n.n. in 25g
Hefen	< 5.000	Campylobacter	n.n. in 20g

¹ Auf Grundlagen von Analysen nach §46 LFGB