



1) Produkt

Produktbezeichnung: Reinert Premium-Salami "Germanica"

Zielgruppe: Kinder ab dem Kleinkindalter; Erwachsene

Produktgruppe: Rohwurst, schnittfest

Produktbeschreibung: umgeröttete, in der Regel roh zum Verzehr gelangende Wurstware, die nach einer mit Austrocknung verbundenen Reifung schnittfest geworden ist; fein-, mittel- oder grobkörniges Schnittbild, unangeschnitten ohne Kühlung längere Zeit lagerfähig



Verzehrsempfehlung: Das Produkt ist als Mahlzeit oder als Mahlzeitbestandteil zum Direktverzehr bestimmt.

Art.-Nr.: 11021

EAN. Nr.: 4006229843691

Leitsatz-Ziffer: 2.211.05 (+2.12)

EV-Nummer: DE NW 20158 EG

2) Zutaten- / Allergenkennzeichnung

100g Salami werden aus 72g Schweinefleisch und 64g Rindfleisch hergestellt.

Zutatenliste:

Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Speisesalz, Glucosesirup, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Reifikulturen, Buchenholzrauch.
Wursthülle nicht essbar.

Kann Spuren von **Senf** enthalten.



Übersicht aller Allergene nach EU-Richtlinie			
1 Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	2 Krebstiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
3 Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	4 Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
5 Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	6 Soja und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
7 Milch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	8 Schalenfrüchte und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
9 Senf	<input type="checkbox"/>	10 Sellerie	<input type="checkbox"/>
11 Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	12 Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂	<input type="checkbox"/>
13 Lupinen und - erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	14 Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	<input type="checkbox"/>

3) Ernährungsinformationen / Nährwertangaben

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g):

Brennwert	1337 kJ / 322 kcal
Fett	25,0 g
davon ges. Fettsäuren	9,9 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	23,0 g
Salz	4,0 g

Analysenwerte:

Wasser	< 50 %
BEFFE	> 14 %
BEFFE im FE	> 85 %
aw-Wert	< 0,96
pH-Wert	< 5,3



4) Mikrobiologische Anforderungen (max, in KbE/g Produkt)

Enterobacteriaceae	1 x 10 ³	gemäß § 64 LFGB
E.Coli	1 x 10 ²	gemäß § 64 LFGB
Koag. positive Staphylokokken	1 x 10 ⁴	gemäß § 64 LFGB
Salmonellen (KbE pro 25g)	n.n. in 25g	gemäß § 64 LFGB
L.monocytogenes	1 x 10 ²	gemäß § 64 LFGB

5) Sensorische Merkmale

Aussehen:	eine ganze Rohwurst von ca. 1,7 kg im Kunstdarm und Netz; mittelfeines Brät aus Fleisch und Fettgewebe mit feinen Gewürzen
Farbe:	dunkelrosa, weiß
Geschmack:	fleischig, würzig, leicht rauchig
Geruch:	fleischig, würzig, leicht rauchig
Konsistenz:	schnittfest

6) Restlaufzeit, Transport & Lagerungsbedingungen

Restlaufzeit (in Tagen): 56

Bedingung: Bei unter +14°C trocken und lichtgeschützt lagern bzw. transportieren.

7) Verpackung

Einheit:	pro kg
Egalisiert:	Nein
Stückgewicht (in kg):	ca. 1,7
Kaliber:	ca. 75 mm
Verpackungsart:	Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Packmaterial:	PA / PE
Taragewicht (in g):	30
Grüner Punkt / DSD:	Ja



8) GMO-Status

Es wird hiermit bestätigt, dass bei diesem Produkt keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Produkte auch nicht aus genetisch veränderten Organismen hergestellt werden oder diese enthalten. Das Produkt entspricht den VO 1829/ 2003 sowie 1830/ 2003. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe und Aromen. Die Erklärung geben wir auf Basis von entsprechenden Bestätigungen unserer Vorlieferanten ab.

9) Allgemeine Hinweise

Das Produkt, einschließlich der Verpackung, entspricht den zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Aus produktionstechnischen Gründen, aufgrund unterschiedlicher Provenienzen sowie bedingt durch die bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungsbreiten können sich im Einzelfall Abweichungen ergeben. Das gelieferte Produkt wurde von uns auf seine optische und sensorische Beschaffenheit überprüft und entspricht der kontrollierten, guten Herstellungspraxis unseres Hauses.

Datum: 18.06.2020