



Artikelspezifikation

Article specification

Artikelnummer (article number): IFS:

Artikelbezeichnung (article description):

VAC = Vakuumverpackung (vacuum packaging) GS = Griffschutzpackung (grip protection packaging) AS = Aromaschutzpackung (MAP modified atmosphere packaging)

Mindesthaltbarkeit (shelf life):

Restlaufzeit (remaining shelf life):

Lagerbedingungen (storage conditions):

Für 100g Ungarische Salami werden 135g Schweinefleisch verwendet.

Zutaten (ingredients): **Zutaten: Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze, Saccharose, Glucose, Würze, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Citronensäure; Aroma, Konservierungsstoff: Natriumnitrat.**

luftgetrocknet, gereift.

Codes:

EAN - Code:

EAN - Code EH (EAN - code unit):

EDI - Bestellcode (EDI - order code):

Zolltarifnummer (customs Tariff number):

Nährwertangaben je 100g (nutrition facts):

Brennwert (calorific value):	1810 kJ / 437 kcal
Fett (fat):	38 g
-davon gesättigte Fettsäuren (of which saturated fatty acids):	16 g
Kohlenhydrate (carbohydrates):	<0,5 g
- davon Zucker (of which sugar):	<0,5 g
Eiweiß (protein):	24 g
Salz (salt):	5,6 g

Allergenliste (allergens):

Allergenliste lt. Richtlinie 2006/142/EG der Kommission vom 22. Dezember 2006 zur Änderung des Anhangs III a der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates mit dem Verzeichnis der Zutaten, die unter allen Umständen auf der Etikettierung der Lebensmittel anzugeben sind.

Gluten (Cereals containing gluten)	Krebstiere (Crustaceans)	Eier (Eggs)	Fisch (Fish)	Erdnüsse (Peanuts)	Soja (Soybeans)	Milch (Milk)	Schalenfrüchte (Nuts i.e. hazelnut, ...)	Sellerie (Celery)	Senf (Mustard)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen (Sesame seeds)	SO2 >10mg/kg	Lupine (Lupin)	Weichtiere (Molluscs)	X = enthalten (contained)					
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

Mikrobiologische Richtwerte (microbiological guidelines):

Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	Enterobac- teriacen	Escherichia- coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Milchsäure- bakterien	Hefen
<input type="text"/>	<input type="text" value="1x10^3"/>	<input type="text" value="1x10^2"/>	<input type="text" value="1x10^4"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
			Salmonellen	Listeria mono- cytogenes	Sulfit reduzierende Clostridien
			<input type="text" value="n.n. in 25g"/>	<input type="text" value="1x10^2"/>	<input type="text"/>

Lebensmittelrecht (food law):

Zulassungsnummer (veterinary approval number):

Einteilung lt. Codex B14 (austrian food code):

Das Produkt entspricht dem LMSVG und enthält keine GVO's. Sämtliche nationale und EU Sicherheits- und Rechtsbestimmungen werden eingehalten, einschließlich der EU - Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebensmittel (EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003). Das Produkt wurde metalldetektiert und unterliegt einem Prozess, der das Vorhandensein von Fremdkörpern nach menschlichem Ermessen ausschließt. Diese Artikelspezifikation wurde EDV-unterstützt erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Mit dieser Version verlieren alle vorangegangenen Artikelspezifikationen ihre Gültigkeit.

The product corresponds to the LMSVG and does not contain GMO's. All the national and European safety and legal requirements are met, including the EU - Regulation for the identification, registration and traceability of genetically modified foodstuffs (EC Regulation 1829/2003 and EC Regulation 1830/2003). The product was metal detected and subject to a process that excludes the presence of foreign objects with a human judge. This article specification has been computer-supported and is valid without signature. This version supersedes all previous article specifications valid.

Erstelldatum (creation date):