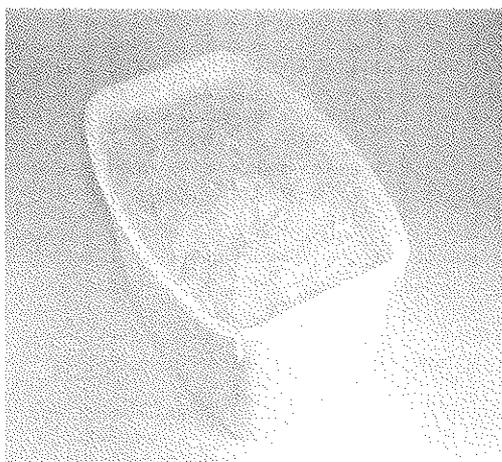


Produktspezifikation Schmalz

Artikelbezeichnung	Gänseschmalz
EAN-Code Artikel	4004767002921
EAN-Code Karton	4004767003676
Verkehrsbezeichnung	Schmalz

Foto des Produktes



Produktbeschreibung	Beschreibung: Gänseschmalz
	Sensorische Beschreibung:
	Geruch: typischer Schmalzgeruch
	Geschmack: vollmundig
	Konsistenz: streichfähig
Zutaten	91% Gänseschmalz, Schweineschmalz, Speisesalz, Gewürze.
	Ist eine Behandlung mit ionisierten Strahlen erfolgt?
	<input type="checkbox"/> ja, mit: x nein
	Besteht eine GVO-Kennzeichnungspflicht lt. VO 1829/2003 und 1830/2003?
	<input type="checkbox"/> ja, bei folgenden Zutaten: x nein

Produktspezifikation Schmalz

Allergenauskunft	<input type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Folgende:															
	<input type="checkbox"/> Krebstiere und Krebstiererzeugnisse															
	<input type="checkbox"/> Eier und Eierzeugnisse															
	<input type="checkbox"/> Fisch und Fischerzeugnisse															
	<input type="checkbox"/> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse															
	<input type="checkbox"/> Soja und Sojaerzeugnisse															
	<input type="checkbox"/> Milch und Milcherzeugnisse															
	<input type="checkbox"/> Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Produkte Folgende:															
	<input type="checkbox"/> Sellerie und Sellerieerzeugnisse															
	<input type="checkbox"/> Senf und Senferzeugnisse															
	<input type="checkbox"/> Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse															
	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben															
	<input type="checkbox"/> Lupine sowie daraus hergestellte Produkte															
	<input type="checkbox"/> Weichtiere und Weichtiererzeugnisse															
Haltbarkeit	<p>Empfohlene Lagertemperatur: max. +7 °C</p> <p>Haltbarkeit: 180 Tage</p> <p>Restlaufzeit: 178 Tage</p>															
Produktspezifische Merkmale	<p>Mikrobiologische Merkmale:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>m</th> <th>Einheit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gesamtkeimzahl</td> <td><1x10⁶</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td><1x10²</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Koag. pos. Staphylokokken</td> <td><1x10²</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td><1x10³</td> <td>KbE/g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Durchschnittliche Nährwerte: Bezogen auf g/100g des verzehrfertigen Lebensmittels <input checked="" type="checkbox"/> berechnet <input type="checkbox"/> analysiert</p> <p>Brennwert 3682 kJ 877 kcal Fett 99.5 g davon gesättigte Fettsäuren 28.0 g Kohlenhydrate 0.0 g davon Zucker 0.0 g Eiweiß 0.0 g Salz 0.2 g</p> <p>Die angegebenen Durchschnittswerte unterliegen natürlichen Schwankungen</p>		m	Einheit	Gesamtkeimzahl	<1x10 ⁶	KbE/g	Enterobacteriaceae	<1x10 ²	KbE/g	Koag. pos. Staphylokokken	<1x10 ²	KbE/g	Bacillus cereus	<1x10 ³	KbE/g
	m	Einheit														
Gesamtkeimzahl	<1x10 ⁶	KbE/g														
Enterobacteriaceae	<1x10 ²	KbE/g														
Koag. pos. Staphylokokken	<1x10 ²	KbE/g														
Bacillus cereus	<1x10 ³	KbE/g														

Produktspezifikation Schmalz

Produktgewicht	Bruttogewicht je VE: 2,110 kg (inkl. Verpackung)		
	Nettogewicht je VE: 2,0 kg Tara Verpackungsgewicht: 110,0 g		
Verpackung	Innenverpackung	Maße LxBxH in mm	245 x 175 x 95
		Material	PP-Schale
	Umverpackung/ Gebinde	Maße LxBxH in mm	340 x 245 x 105
		Material	Pappe
	Verschluss	Material	PP-Deckel
	Etiketten	Maße LxB in mm	Je nach Kundenwunsch
		Material	
	Lagenfaktor (Kartons pro Lage)	10	Palettenfaktor (Gebinde pro Palette)
Lagerobjektfaktor (Lagen pro Palette)	8	Palettenhöhe	975mm

Erklärung:

Die in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt worden. Wir bestätigen insbesondere, dass dieses Produkt rezepturbedingt keine der oben mit „Nein“ genannten allergenen Stoffen enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich allerdings trotz größter Sorgfalt auch seitens unserer Vorlieferanten nicht ganz ausschließen. Die Spezifikation soll eine Information über unsere Produkte darstellen und basiert auf wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohwarenlieferanten.
Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.