



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Produktspezifikation **„Schwarzwälder Frühstücksschinken ohne Schwarte“**

Artikelnummer: 5113
Leitsatznummer: 2.414

Zutaten:

Schweinehinterschinken, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Maltodextrin, Saccharose, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrat; Tannenreisigrauch.

Beschreibung des Produktes:

Schwarzwälder Schinken aus der Nuss/Hüfte mit Anschnitt an der Nuss. Ohne Schwarte zum einfacheren Aufschneiden.

Technische Daten Produkt:

Stückgewicht: ca. 2,500kg
Packungsinhalt: 1 Stück
Egalisiert: Nein
Produktabmessung (L,B,H): 24,0 x 15,0 x 7,0 cm
Loskennzeichnung: Mindesthaltbarkeitsdatum und
Losnummer
Lagertemperatur: Ungekühlt lagerfähig (empfohlen ca.
15-20°C)
Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Restlaufzeit: 117 Tage

Technische Daten Umhüllung:

Art: Tiefziehpackung, Vakuumverpackt
Material: Verbundfolie
Abmessung (L,B,H): 38,0 x 20,0 x 7,0 cm



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Leergewicht:	34g
Art der Auszeichnung:	Thermo-Auszeichnungsetikett
EAN-Code Packung:	Auf Kundenwunsch
EAN-Code Karton:	Auf Kundenwunsch
Preisauszeichnung:	Auf Kundenwunsch
Peelfähig:	Nein
Abführung der DSD Gebühr durch Bösingler:	Ja

Technische Daten Gebinde:

Art:	Karton
Abmessungen (L,B,H)	39,0 x 35,5 x 24,0 cm
Leergewicht:	590 g
Bruttogewicht Gebinde:	Ca. 10,600kg
Pack pro Gebinde:	4
Gebinde je Lage:	6
Anzahl Lagen:	4
Gebinde pro Palette:	24

Visuelle und organolep. Kriterien:

Aussehen/ Farbe:	umgerötet, geräuchert, arttypisch
Geschmack:	mild, rauchig, aromatisch
Geruch:	rauchig, würzig, frisch
Konsistenz:	schnitffest

Chemisch-Physikalische Parameter:

Wasser/ Eiweiß:	≤ 2,2
NaCl i. Tr.:	≤ 15%
Nitrit (berechnet als NaNO ₂):	≤ 50mg/kg
Nitrat (berechnet als NaNO ₃):	≤ 250mg/kg



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Nährwerte:

100g enthalten durchschnittlich:

Brennwert:	1014Kj (243kcal)
Fett:	15g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,5g
Kohlenhydrate:	1g
davon Zucker:	1g
Eiweiß:	26g
Salz:	5,5g

Mikrobiologische Werte:

Enterobacteriaceae:	$\leq 10^2$ KBE/g
Staphylococcus aureus:	$\leq 10^3$ KBE/g
Listerien:	n.n./25g (Toleranz: $\leq 10^2$ KBE/g)
Listeria monocytogenes:	n.n./25g (Toleranz: $\leq 10^2$ KBE/g)
Salmonellen:	n.n./25g
E. Coli:	$\leq 10^1$ KBE/g
Hefen:	$\leq 10^4$ KBE/g
Schimmelpilze:	$\leq 10^3$ KBE/g

GMO/ GVO Status:

Die Ware ist GMO/ GVO frei im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

Auszeichnungen/ Prämierungen

Goldener DLG-Preis 2011, 2012, 2013 und 2014

Allergieinformation gemäß EU 2000/13/EG, Anhang IIIa:

	Gemäß Rezeptur enthalten:	Nein	Ja	Angabe des Inhaltsstoffs
01	Glutenhaltiges Getreide u. – erzeugnisse	X		
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	X		
03	Eier und Eierzeugnisse	X		
04	Fisch und Fischerzeugnisse	X		
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	X		
06	Soja und Sojaerzeugnisse	X		
07	Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose	X		
08	Schalenfrüchte (z. B. Nüsse) u. – erzeugnisse	X		
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	X		
10	Senf und Senferzeugnisse	X		
11	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	X		
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	X		
13	Lupine und Lupinenerzeugnisse	X		
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	X		
15	Sonstige	X		



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Lebensmittelrecht und Lebensmittelsicherheit:

Dieses Produkt entspricht den geltenden deutschen und europäischen Rechtsnormen. Im Herstellungsprozess ist das HACCP-Konzept als Kontrollsystem auf den Grundlagen des Codex Alimentarius implementiert.

Wir garantieren, dass alle Verpackungsmaterialien nach den allgemeinen, anerkannten Regeln der Technik hergestellt und behandelt wurden. Wir garantieren insbesondere, dass die Verpackungsmaterialien unbedenklich für Lebensmittel und konform mit den Verordnungen (EG) 1935/2004, 1907/2006, 10/2011, der Richtlinie

2002/72/EG und den Empfehlungen des deutschen Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) sind.