



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

Art-Nr: 6653

Prosciutto

1/2 vac

Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung:

Produktbeschreibung: trocken gepökelter, geräucherter und getrockneter Schweineschlägel ohne Schwarte. Gewicht pro Stück ca. 1300g.

Einstufung B14: Rohpökelfleisch

Herkunft: Österreich 31400 EG

Zutaten: 100g Prosciutto aus 140g Schweinefleisch hergestellt. Kochsalz, Traubenzucker, Zucker, Aromen, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252.

Lager- und Transporttemperatur: +6 bis +16°C

MHD: 100 Tage

Verpackung: 1/2 vac

Die Wursthüllen, Clips und die Verbundfolien entsprechen der EU-Rahmenverordnung 1935/2004/EG, dem Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenständegesetzbuch (LFGB) §§30 und §§31 sowie der EU-VO 10/2011 und nachfolgenden Ergänzungen.

Überverpackung: E2

Anzahl pro Überverpackung: 18

Nettogewicht der Verpackung:

Kennzeichnungspflichtige allergene Stoffe: -

Nicht geeignet für: Vegetarier, Veganer

Art der Konservierung:

Sonstige Produktinformationen:



Nährwerte: berechnet

Analysedatum:

durchschnittlicher Gehalt pro 100 g

Energie	/	KJ/Kcal
Fett	g	
davon gesättigte Fettsäuren	g	
Kohlenhydrate	g	
davon Zucker	g	
Eiweiß	g	
Salz	g	

Mikrobiologische Werte:

KbE/g bei Anlieferung

bei Ende des MHD

aerobe mesophile GKZ:

Enterobacteriaceae:	<10E3	<10E4
EColi	<10	<10
Schimmelpilze und Hefen:	<10E4	<10E5
Listerien:	<10	<100
koag Staphylokokken:	<10E3	<10E3
Salmonellen:	nicht nachweisbar in 25g	nicht nachweisbar in 25g



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

Gentechnisch veränderte Zusatzstoffe:

Hiermit wird bestätigt, dass dieses Produkt im Sinne der "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln" nicht aus genetisch veränderten Organismen besteht, keine genetisch veränderten Organismen enthalten und nicht vollständig oder teilweise aus genetisch veränderten Organismen entstanden sind.

Ionisierende Strahlen:

Hiermit wird bestätigt, dass die hierfür verwendeten Zusatzstoffe in keinem Fall einer Behandlung mit ionisierender Strahlung unterworfen wurde. Die Kennzeichnung gemäß Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel ist daher nicht notwendig.