

TECHNISCHEN UNTERLAGE LEVONI		
	Art.-Nr.	Beschreibung
	1032	SALAMI LO SPECIALE 300 g
		Validierungsdatum Rev. 31/03/21 5



PRODUKT

Rezept:

Fleisch aus in Italien geborenen und gezüchteten Schweinen.

Verwendung von unternehmensintern ausgewählten Starten-Bakterienkulturen.

Reifung: 4 Wochen.

Merkmale:

Ein exklusives Rezept: frisch, aromatisch und elegant durch den Kümmel und den Wildfenchel.

Völlige natürliche Würzung nach einer Exklusivrezeptur von Levoni.

Aussehen:

Körnung der Masse	Sehr feine Körnung.
Typologie Darm/Hülle	Kunstdarm.
Verschluss Darm/Hülle	Gebunden.
Erscheinungsbild/aussehen	Mit Schimmel.

Produkt mit Gewicht	Mittleren Gewichts	Breite Durchmesser	Höhe Durchmesser	Tiefe Länge (cm)
Nicht egalisiert	0,300	0,0	5,0	17,0

NB: Die Parameter sind Richtwerte und können geringfügigen Schwankungen unterliegen.

Produkt an Gewichtsverlust ausgesetzt.

Anweisungen für den Verbrauch

Nicht essbare Wursthülle. Vor Verzehr Haut entfernen. Nach der Öffnung bei höchstens +4°C aufbewahren und binnen einiges Tages verbrauchen.

Lagerung: Kühl und trocken lagern (Temperatur max +20°C - rel. Luftfeuchtigkeit zwischen 70% und 80%).

Mindesthaltbarkeitsdatum: 60 Tage ab Versanddatum auf dem Beförderungsschein.

ZUTATEN

Italienisches Schweinefleisch (96%), Meersalz, MILCHEIWEISS, Dextrose, Fenchelsamen (0,19%), Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Kümmelsamen (0.1%), Zucker, natürliche Aromen, Konservierungstoffe: Kaliumnitrat, Natriumnitrit. 100g Salami aus 134g Schweinefleisch.

TECHNISCHEN UNTERLAGE LEVONI		
	Art.-Nr.	Beschreibung
	1032	SALAMI LO SPECIALE 300 g
		
		Validierungsdatum Rev. 31/03/21 5

MIKROBIOLOGISCHE INDIKATOREN

In Übereinstimmung mit Reg. CE/2073/2005 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen.

Mesophile > 1 x 10⁷ ufc/g (überwiegend Milchsäurebakterien und Micrococcaceae).
Gesamtkeimzahl:

DURCHSCHNITTliche NAHRWERTE

Nährwertangaben und Energiewerte pro 100 g Produkt

Fette:	35,0g	Davon gesättigte Fettsäuren:	15,0g	Eiweiß:	23,0g	Energie:	1686kJ
Kohlenhydrate:	0,0g	Davon Zucker:	0,0g	Salz:	3,9g	Energie:	407kcal

ALLERGENE

Allergene (1169/2011/EG- Richtlinie und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen)

	Vorhanden	Spuren möglich	Nicht vorhanden
Schwefeldioxid und Sulphite (1)			X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (2)			X
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (3)			X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Laktose)			X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Milcheiweiß)	X		
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse			X

(1) Schwefeldioxid und sulfite: konzentrationen, die 10mg/kg oder 10 mg/l überschreiten, werden als SO₂ ausgedrückt.

(2) Gluteninhaltsige getreide: korn/weizen, roggen, gerste, hafer, emmer, kamut oder ihre hybride stämme und nebenprodukte.

(3) Schalenfrüchte: mandeln, haselnüsse, gemeine walnüsse/acaïjou-, Pecan-und paranüsse, pistaziennüsse, Queensland-nüsse und ihre nebenprodukte.

GVO

Das produkt enthält keinen GVO (1829/2003/EG- und 1830/2003/EG-Regelung und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen)

PACKUNG

Art der Verpackung - Produkt mit Gewicht	Nicht egalisiert
Art der Verpackung- Beschreibung	Kein.

TECHNISCHEN UNTERLAGE LEVONI		
	Art.-Nr.	Beschreibung
	1032	SALAMI LO SPECIALE 300 g
		 ORGOGLIOSAMENTE BUONI
		Validierungsdatum Rev. 31/03/21 5

ETIKETTIERUNG

Art des Etiketts	Klebe Banderole.
Warenname	Salami mit zusätzlichem Milcheiweiß
Anzahl der Sprachen auf dem Etikett	6 (Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Holländisch, Danisch)
Firmenname	Levoni S.p.A. - Via Matteotti, 23 - 46014 Castelluccio (MN) Italia
Identifizierungsmarke	CE IT 5L

ZERTIFIZIERUNGEN

Die Gruppe Levoni ist nach den internationalen Standards GSFS-BRC zertifiziert.



Die Italienische Fleischherkunft der Wurstwaren mit Markenzeichen Levoni ist für g.U. Produkte von MIPAAF (Ministerium für Ernährung, Land- und Forstwirtschaft) ernannten Behörden zertifiziert, während für alle andere Wurstwaren von CSQA.



Das Werk Levoni in Castelluccio (MN) und die Schinkenfabrik in San Daniele in Friuli (UD) werden von CSQ nach der Bestimmung ISO 14001, dem Bezugsstandard für die Umweltmanagementsysteme, bescheinigt.

LOGISTIK-BOARD

	Stücke pro Karton	Leer Gewicht (kg)	Netto Gewicht (kg)	Brutto Gewicht (kg)	Breite (cm)	Höhe (cm)	Tiefe (cm)	Barcode EAN128 GTIN (Karton)
Karton	12	0,240	3,600	3,840	26,6	14,2	22,6	98004767010321
	Karton N° pro Lage	Lage N° pro Palette	Karton N° pro Palette		Höhe (cm)	Netto Gewicht (kg)		Barcode EAN13 Stück (1)
Paletten	12	8	96		128,6	370,9		2398474000007

(1) Die Anbringung der Nummer EAN 13 am Stück ist nach vorheriger Handelsvereinbarung möglich.

Weitere Verpackungsoptionen sind nach vorheriger Handelsvereinbarung möglich.

VERMERKE

Dieses technische blatt ist nur als information zu betrachten, es ist nicht für den endkunden bestimmt.

Zur besseren Informationen unsere Kunden wird der Fleischanteil der Erzeugnisse auch dort angegeben, wo dies gesetzlich nicht vorgeschrieben ist.

Zur Gewährleistung der besten Qualität des Produkts gibt Levoni auch für die unverpackten Erzeugnisse in den Transportpapieren das Mindesthaltbarkeitsdatum an.

Für nicht nach Stück oder Festgewicht verkaufte Erzeugnisse ist das Erzeugnis nach Gewicht zu verkaufen.