



Produktspezifikation

Speck Premium

Herstellerdaten:

Schmid Gourmet GmbH
 Dreilandweg 3
 I-39025 Plaus (BZ) - Südtirol
 EU Zulassung CE IT 9582L

Produktbeschreibung:

Ausgewählte Hinterschinken vom Schwein, gepökelt, geräuchert und mindestens 6 Monate gereift.

Zutaten:

Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrat, mit Buchenholz geräuchert

Herkunft Rohstoff:

Ausschließlich aus Ländern der EU

Aussehen / Farbe / Geschmack

- Ganze Hamme mit Gewürzkruste und Schwarte von brauner Farbe.
- Beim Anschnitt weiß-rötlich durchzogenes Muskelfleisch.
- Aromatischer würzig milder Geschmack.

Verpackungen:

Lose und Vakuum in lebensmittelgeeigneten Schrumpfbeutel
 Alle von und verwendeten Verpackungs-Materialien sind konform gemäß VO (EU) 10/2011 und nachfolgender Änderungen.

Verpackungsgrößen

Ganze 1/1 Vak. ca. 4-5kg
 1/2 Vak. ca. 2-2,5kg
 1/4 Vak. ca. 1kg
 1/8 Vak. ca. 400-500g
 Andere Verpackungsgrößen auf Anfrage

Lagerung

Kühl lagern

MHD:

150 Tage

Stoffe die Allergien oder Intoleranzen auslösen gem. EU (VO) 1169/2011 Anhang II		
Allergen vorhanden	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration >10 mg/kg		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Kreuzkontamination mit folgenden Allergenen möglich: /		

Mikrobiologische Parameter

Das Produkt entspricht den mikrobiologischen Parametern gemäß VO (EG) 2073/2005 in der letztgültigen Fassung.

GVO

Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen die eine Deklaration auf der Etiketle verpflichtend machen. Es wurden auch keine gentechnisch veränderten Materialien zur Herstellung des Produktes verwendet (gemäß EUVO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003)

Diese Spezifikation wurde EDV-unterstützt erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Mit dieser Verordnung verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit.

Durchschnittliche Nährwerte je 100g	
Energie	1234kJ / 295 kcal
Fett	19g
davon gesättigte Fettsäuren	6,6g
Kohlenhydrate	0,5g
davon Zucker	0,5g
Eiweiß	31g
Salz	3,4g