



DE
BW 07019
EG

**Produktespezifikation
Herstellereklärung**

Konzept zur Eigenkontrolle
nach HACCP

Verkehrsbezeichnung:	Truthahn-Salami Rein Geflügel	
Leitsatz-Ziffer:	2.211.04	Art. Nr. 618
Physiologische Brennwerte/100g:	Kjoules: 1139 Kcal: 274	
Chemische Durchschnitts-Analyse in pro 100g	Fett: 20,0g davon gesättigte Fettsäuren: 9,1g Kohlenhydrate: 0,5g davon Zucker: 0,1g Eiweiß: 22,0g Kochsalz: 3,80g	
Kennzeichnung nach LMKV:	Zutaten: Salami werden aus 122g Putenfleisch und 10g Palmfett hergestellt. Zutaten: Putenfleisch, Palmfett, Speisesalz, Glukosesirup, Gewürze, pflanzliches Öl (Nachtkerzenöl, Rapsöl), Dextrose, Antioxidationsmittel: E300, /E301, Farbstoff: E120, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E250, Reifekulturen, Rauch.	
Lagerung:	Stück: Bei +18-+22°C 45 Tage	Geschnitten bei +7°bei 18 Tage
Art der Umhüllung:	Naturdarm	
Verpackung:	offen	Geschnitten: Aromapack unter Schutzatmosphäre
Gewicht:	Ca. 1500g	100g / 500g / 1000g gefächert

Die unten gemachten Angaben beziehen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand:

Allergene zutaten (lt. Anhang IIIa der RL 2003/89/EG) enthalten Ja/Nein			
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*	Nein	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	Ja
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse**	Nein
Eier und Eierzeugnisse	Nein	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Nein
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	SO ₂ und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg, als SO ₂ angegeben.	Nein
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	Nein	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	Senf und Senferzeugnisse	Nein

Erklärung:

* z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkelweizen, Kamut und ihre Hybridlinien

** Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

Wir garantieren, dass diese Produkte rezepturgemäß keine der mit „Nein“ gekennzeichneten Bestandteile enthält. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Hause nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Erklärung zur GVO-Verordnung:

Hiermit bestätigen wir, dass alle von uns gelieferten Artikel nach unserem derzeitigen Kenntnisstand gemäß den Erklärungen unserer Vorlieferanten nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen, bzw. keine gentechnisch veränderten Organismen, Rohstoffe/Zusatzstoffe zur Produktion eingesetzt werden.

Sollten solche zum Einsatz kommen, erfolgt die Kennzeichnung der Artikel gem. VO (EG)1892 & 1830/2003.