

# Fleischerei Horngacher GmbH

## Partyservice & Gastroservice

6391 Fieberbrunn / Tirol - Spielbergstrasse 29 - Telefon: 05354/52584

Fax: 05354/52585 - E-Mail: office@pillersee-fleisch.at

AT 70508 EG | ATU 69919403 | FN 440731 i



Produktpass vom: 16.04.2018 Seite: 1

PLU: 2047

### Schinkenspeck 1000g/Pkg

Bestes Schweinefleisch aus heimischer Herkunft, seinen Geschmack erhält diese feine Speckvariante durch ein schonendes Kalträucher Verfahren  
Kleinpackung ca. 1000g/ Packung



Zutaten: **Zutaten:** Schweineschlägel, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat E301, Kräuter, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E250. In 100g Schinkenspeck sind 155g **laktosefrei glutenfrei ohne künstliche Geschmacksverstärker**

Lagerbedingungen: Empfohlene Lagertemperatur bei max. : +15.0°C Haltbarkeit in Tagen: 60  
Empfohlene Transporttemperatur bei max.: +15.0°C Restlaufzeit in Tagen: 58  
Haltbarkeit in Tagen \*\*\*: 400

sensorische Aussehen/Farbe: typisch frisch Geruch: typisch arteigen

Beschreibung: Konsistenz: typisch arteigen

Innenverpackung: xxxxxx	Verschl.Mat.: Vakuumiert	Umverpackung: xxxxxx
Material: Kunststoff	Ausz.Eti: Ja Thermoetiketten	Material: Kunststoff

Brutto/VE	Tara/VE	Netto/VE
1.020 kg	0.020 kg	1.000kg

Nährwerte bezogen auf 100g des verkehrsfertigen Produkts	Energie:	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz	berechnet
	Kilojoule								
	946	226	9g	3.6g	1.0g	0.9g	36g	4,4g	

Transportbedingungen: Transport in geeigneten sauberen, intakten Fahrzeugen, Kisten und Paletten

Transporteinheit: E2-Kisten je nach bedarf

Die verwendeten Zutaten entsprechen den aktuellen Richtlinien und Gesetzgebung der Europäischen Union

Mikrobiologische Grenzwerte: KbE/g	aerobe Gesamtkoimzahl	Enterobacteriaceae	Escherichia coli	Staphylokokken	Milchsäure Bakterien	Hefen	Salmonellen	Listeria monocytog.	Sulfit red. Clostridien
	<5x10 <sup>4</sup>	<1x10 <sup>2</sup>	<1x10 <sup>1</sup>	<1x10 <sup>1</sup>	<5x10 <sup>4</sup>	<1x10 <sup>4</sup>	Abwesend	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>2</sup>

GVO Bestätigung	Das Produkt enthält kein Material aus gentechnischveränderten Organismen, gemäß EG1829/2003 Das Produkt enthält kein Material aus gentechnischveränderten Organismen, gemäß EG1830/2003
-----------------	--

Allergene: Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: keine  
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse: keine  
Eier und Eierzeugnisse: keine  
Fisch und Fischerzeugnisse: keine  
Erdnüsse und Nusserzeugnisse: keine  
Soja und Sojaerzeugnisse: keine  
Milch & Milcherzeugnisse & Lactose : keine  
Schalenfrüchte & Schalenfr. Produkte: keine  
Sellerie & Sellerieerzeugnisse: keine  
Senf und Senferzeugnisse: keine  
Sesamen und Sesamenerzeugnisse: keine  
Schwefeldioxid, Sulfite >10 mg/kg als SO<sub>2</sub>: keine  
Lupine sowie daraus hergestellte Produkte: keine  
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse: keine

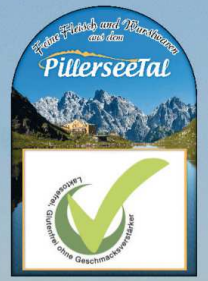
# Fleischerei Horngacher GmbH

## Partyservice & Gastroservice

6391 Fieberbrunn / Tirol - Spielbergstrasse 29 - Telefon: 05354/52584

Fax: 05354/52585 - E-Mail: [office@pillersee-fleisch.at](mailto:office@pillersee-fleisch.at)

AT 70508 EG | ATU 69919403 | FN 440731 i



**Produktpass**

vom: 16.04.2018

Seite: 2

---

Eine Behandlung mit ionisierten Strahlen ist NICHT erfolgt!