



#### PRODUKT PASS

Erscheinungsdatum: 05.07.2005 Zuletzt geändert am: 28.07.2011

Seite 1 von 5

# SPECK SQUADRÌ "VIER" STERNE

Nahrungsmittel: Fleischprodukt genannt Speck

Kurz zur Geschichte: Die ersten Dokumente in welchen das Wort "Speck" erwähnt

wurde, stammen aus dem XVIII Jahrhundert, das Produkt selbst wurde aber schon um 1200, wenn auch unter anderem Namen,

hergestellt.

Exakte Artikelbezeichnung

laut Etikette:

SPECK \*\*\*\* (VIER) STERNE

0111 ganz

0112 ganz vakuumverpackt

Artikel Nr.: 0113 halb vakuumverpackt

0114 viertel vakuumverpackt 0115 sechstel vakuumverpackt 0116 achtel vakuumverpackt

Zutaten: Schweinefleisch, Meersalz, natürliche Gewürze, Dextrose und

Saccharose, Antioxydationsstoff: E301 (Natriumascorbat),

Konservierungsstoff: E250 (Natriumnitrit).

Räucherung durch spezielles nicht harzhaltiges Holz.

Herkunft Rohstoff: EU-Länder

Produkt: Schweineschinken ohne Knochen.

Produktbeschreibung: Schweineschinken (ohne Knochen, leicht abgerundet), gepökelt

und geräuchert, kompakte rechteckige Form.(Maße: 23 x 30 x 8

cm circa.)

Verkostungsinformationen: Aroma: delikat; Geschmack: mild, leicht geräuchert. Als

Vorspeise fein geschnitten oder mit gedünstetem Fleisch

bedienen; oder als Beilage von verschiedenen Küchengerichten. Traditionell nach Südtiroler – Art wird der Speck in feinen Scheiben geschnitten und mit Schwarzbrot und Wein serviert.

Reifezeit: 14/16 Wochen circa









#### PRODUKT PASS

Erscheinungsdatum: 05.07.2005 Zuletzt geändert am: 28.07.2011

Seite 2 von 5

Natürliche Gewichtsabnahme

(von Anfang bis zum Ende der 33 % circa

Reifezeit):

Intern zugewiesene Qualitäts-

stufe des Produktes:

Erstklassige Qualität, wie im Disziplinarverfahren der Fa. Mendelspeck vorgeschrieben und zwar: nur Rohfleisch von

bester Qualität und besondere Achtung auf die Traditionsregeln,

das heißt: "wenig Salz, wenig Rauch, viel Luft.

Garantiemarke des Produktes: Der untere Teil der Verpackung ist rot und weiss. Es stellt ein

typisches bäuerliches Tischtuch dar. Alternierend sind in den

Quadraten kleine Herzen dargestellt.

Mindesthaltbarkeit: 150 Tage ab Verpackungsdatum – Kühl und trocken lagern.

Mindesthaltbarkeit nach

Öffnung der Verpackung:

Die Räucherung garantiert die Stabilität des Produktes. Bei kühler Lagerung können die organoleptischen Qualitäten bis

innerhalb 20 Tagen nach der Öffnung der Verpackung geschätzt

werden.

Anmerkung: Schnittfertig: Beim Speck "ganz vakuumverpackt" besteht die

Möglichkeit die erste Scheibe zu entfernen um so eine sofortige

Verarbeitung des Produktes zu gewähren.

# Format "Speck Squadri Vier Sterne"

alb	Viertel	Sechstel	Achtel
Special Specia			











Erscheinungsdatum: 05.07.2005 Zuletzt geändert am: 28.07.2011

Seite 3 von 5

# Analytische Ergebnisse

Chemische Standardwerte pro 100 gr.			
Beschreibung	Maß- einheit	Durchschnittswert	
BRENNWERT in kcal	kcal/100g	227,00	
BRENNWERT in kJ	kJ/100g	949,00	
PROTEINE (N x 6,25)	%	27,39	
KOHLENHYDRATE	%	0,89	
FETTE	%	12,81	
NATRIUMCHLORID (NaCL)	%	4,58	
Mikrol	oiologische Standardw	erte	
Beschreibung	Maß- einheit	LIMIT	
E. COLI	UFC/g	<100	
KOAGULASE POSITIVE STAPHYLOKOKKEN	UFC/g	<100	
SALMONELLEN SPP.	In 25 g	nicht nachweisbar	
LISTERIA MONOCYTOGENES	In 25 g	nicht nachweisbar	

Laut unserem HACCP-Konzept werden die chemischen und mikrobiologischen Analysen periodisch durchgeführt und die Ergebnisse stehen bei uns jederzeit zur Verfügung.

#### Codes

EAN 8	Anwendbar
EAN 13	Anwendbar
EAN 128	Anwendbar
KODE 128	Anwendbar
KUNDENKODE	Anwendbar

# Verpackungsart

Speck Squadrì Vier Sterne "ganz" + "ganz vakuumverpackt"

	KARTON	KLEINER KARTON	
ganz + ganz vakuumverpackt Verpackung: hitzegeformtes Nylon für Lebensmittel (Surlyn-		ganz + ganz vakuumverpackt hitzegeformtes Nylon für Lebensmittel (Surlyn-	
	Art)	Art)	
Einheitsgewicht	1 Stück = 4.7 kg ca.	1 Stück = 4.7 kg ca.	
Stück/Gewicht pro Karton	4 Stück (20 kg ca.)	2 Stück (10 kg ca.)	
Maße des Kartons in cm	39x29x33 - Gewicht 700 gr. ca.	39x29x17 – Gewicht 500 gr. ca.	
Palettenfaktor	8 Karton pro Lage, 5 Lagen pro Palette	8 Karton pro Lage, 10 Lagen pro Palette	
Kartons pro Palette	40	80	











Erscheinungsdatum: 05.07.2005 Zuletzt geändert am: 28.07.2011

Seite 4 von 5

## Speck Squadrì Vier Sterne "1/2 vakuumverpackt"

	KARTON	KLEINER KARTON	
	halb vakuumverpackt	halb vakuumverpackt	
Verpackung:	hitzegeformtes Nylon für Lebensmittel (Surlyn-	hitzegeformtes Nylon für Lebensmittel (Surlyn-	
	Art)	Art)	
Einheitsgewicht	1 Stück = 2,2 kg ca.	1 Stück = 2,2 kg ca.	
Stück/Gewicht pro Karton	8 Stück (20 kg ca.)	4 Stück (10 kg ca.)	
Maße des Kartons in cm	39x29x33 - Gewicht 700 gr. ca.	39x29x17 – Gewicht 500 gr. ca.	
Palettenfaktor	8 Karton pro Lage, 5 Lagen pro Palette	8 Karton pro Lage, 10 Lagen pro Palette	
Kartons pro Palette	40	80	

## Speck Squadrì Vier Sterne "1/4 vakuumverpackt"

	KARTON	KLEINER KARTON	
viertel vakuumverpackt Verpackung: hitzegeformtes Nylon für Lebensmittel (Surlyn-		viertel vakuumverpackt	
		hitzegeformtes Nylon für Lebensmittel (Surlyn-	
	Art)	Art)	
Einheitsgewicht	1 Stück = 1.1 kg ca.	1 Stück = 1.1 kg ca.	
Stück/Gewicht pro Karton	16 Stück (20 kg ca.)	8 Stück (10 kg ca.)	
Maße des Kartons in cm	39x29x33 - Gewicht 700 gr. ca.	39x29x17 – Gewicht 500 gr. ca.	
Palettenfaktor	8 Karton pro Lage, 5 Lagen pro Palette	8 Karton pro Lage, 10 Lagen pro Palette	
Kartons pro Palette	40	80	

## Speck Squadrì Vier Sterne "1/6 vakuumverpackt"

	KARTON	KLEINER KARTON	
	sechstel vakuumverpackt	sechstel vakuumverpackt	
Verpackung:	hitzegeformtes Nylon für Lebensmittel (Surlyn-	hitzegeformtes Nylon für Lebensmittel (Surlyn-	
	Art)	Art)	
Einheitsgewicht	1 Stück = 0.7 kg ca.	1 Stück = 0.7 kg ca.	
Stück/Gewicht pro	18 Stück (20 kg ca.)	9 Stück (10 kg ca.)	
Karton			
Maße des Kartons in cm	39x29x33 - Gewicht 700 gr. ca.	39x29x17 - Gewicht 500 gr. ca.	
Palettenfaktor	8 Karton pro Lage, 5 Lagen pro Palette	8 Karton pro Lage, 10 Lagen pro Palette	
Kartons pro Palette	40	80	

#### Speck Squadri Vier Sterne "1/8 vakuumverpackt"

	KARTON	KLEINER KARTON
	achtel vakuumverpackt	achtel vakuumverpackt
Verpackung:	hitzegeformtes Nylon für Lebensmittel (Surlyn-	hitzegeformtes Nylon für Lebensmittel (Surlyn-
	Art)	Art)
Einheitsgewicht	$1 St \ddot{u} c k = 0.5 kg ca.$	$1 St \ddot{u} c k = 0.5 kg ca.$
Stück/Gewicht pro Karton	40 Stück (20 kg. ca)	20 Stück (10 kg. ca)
Maße des Kartons in cm	39x29x33 - Gewicht 700 gr. ca.	39x29x17 - Gewicht 500 gr. ca.
Palettenfaktor	8 Karton pro Lage, 5 Lagen pro Palette	8 Karton pro Lage, 10 Lagen pro Palette
Kartons pro Palette	40	80









Erscheinungsdatum: 05.07.2005 Zuletzt geändert am: 28.07.2011

Seite 5 von 5

# Allergene

Allergeneliste gemäß Anhang 2a der Richtlinie 2000/13/EG und der Richtlinie 2007/68/EG.

Zutaten	Nachweisbar	Nicht Nachweisbar	CROSS CONTAMINATION
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen,			
Roggen, Gerste, Hafer, Emmer, Kamut		X	
oder deren Hybridstämme), sowie daraus		Λ	
hergestellte Erzeugnisse			
Krebstiere und daraus hergestellte		X	
Erzeugnisse		Λ	
Eier und Eiprodukte		X	
Fisch und Fischerzeugnisse		X	
Erdnüsse und Produkte mit Erdnuss		X	
Soja-Produkte und daraus hergestellte		X	
Erzeugnisse		Λ	
Milch und Milcherzeugnisse (einschl.		X	
Laktose)		Λ	
Schalenfrüchte (z.B. Mandeln,			
Haselnüsse, Cashewnüsse, Pecan-Nüsse,		X	
Paranüsse, Pistazien und Queensland),		Λ	
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			
Sellerie und daraus hergestellte		X	
Erzeugnisse			
Senf und Produkte mit Senf		X	
Sesamsamen und Produkte aus		X	
Sesamsamen		Λ	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer			
Konzentration von mehr als 10 mg/kg		X	
oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2			
Lupinen und Produkte auf der Basis von		X	
Lupinen		Λ	
Weichtiere und daraus hergestellte		X	
Erzeugnisse		Λ	



