



PRODUKT DATENBLATT

PRODUKT	SCHWEINSHAXE GERÄUCHERT vorgekocht	
ZUTATEN	Schweineshaxe (Herkunft: EU), Salz, Dextrose, Glucosesirup, Stabilisatoren: E450-E451, Speisesalz. Antioxidationsmittel: E301, Gewürze, Gewürzextrakte, natürliches Aroma. Konservierungsstoff: E250. Natürlich geräuchertes Produkt	
NÄHRWERTE	Durchschnittliche Werte pro 100g	
	Brennwert	668 kJ / 160 kcal
	Fett	9,2g
	davon gesättigte Fettsäuren	3,5g
	Kohlenhydrate	0g
	davon Zucker	0g
	Proteine	19g
	Salz	2,0g
MIKROBIOLOGISCHE STANDARDWERTE	Mikrobiologische Kriterien der Ernährungssicherheit	
	Escherichia Coli β -Glucuronidasi Positiv	<10 UFC/g
	Koagulase- positive-Staphylokokken	<10 UFC/g
	Salmonella Spp.	in 25 g nicht nachweisbar
	Listeria Monocytogenes	in 25 g nicht nachweisbar
PRODUKT - BESCHREIBUNG	Die vorgekochte Schweinehaxe wird langsam im Dampf gegart damit sie besonders zart, aber weiterhin schnittfest, bleibt. Sie ist ein schmackhaftes Produkt mit einer leichten Rauchnote und einer ausgewogenen Würze. Besonders in der Zubereitung von Tiroler Gerichten (mit Sauerkraut und Polenta), ist die Schweinshaxe beliebt. Je nach Art der Zubereitung ist Sie bereits nach 30-40 Minuten vollständig gekocht und für den Verzehr geeignet.	
ERKLÄRUNGEN	Gluten- und Laktose frei. Das Produkt entspricht hinsichtlich seiner Beschaffenheit und Kennzeichnung den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Italien und der Europäischen Union. GVO-freies Produkt.	
ZUBEREITUNG	Verzehr nach vorheriger Garung.	
PRODUKTBILD		





PRODUKT DATENBLATT

PRODUKT ANGABEN

Art. Nr.	Einheits-Gewicht	EAN - CODE Stück	EAN 128 – CODE Karton	MHD ab Verpackungs - Datum	Lagerung
8614 vak	1,00 Kg ca.	2086140PPPPPC	(01) 98022909086140	60gg	Von 0° bis + 4° C

PPPPP = Gewicht in kg. ausgedrückt mit 3 Dezimalstellen C = Kontrollziffer

VERPACKUNGANGABEN

Art. Nr.	Karton Art	Abmessungen in Karton L/B/T in mm	Stück pro Karton	Karton pro Lage	Gewicht pro Lage	Lagen pro Palette	Karton pro Palette	Abmessungen Palette L/B/H in mm
8614	Karton M03/M04	395x290x195	12 (12 Kg ca.)	8	96 Kg ca.	9	72	1200x800x1905

ALLERGENLISTE (gemäß Anhang II der Richtlinie 1169/11/EG)

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

