



PRODUKT PASS

Erscheinungsdatum: 01.08.2013 Zuletzt geändert am: 06.09.2017

Seite 1 von 3

PRODUKT	SELCHKARREE				
ZUTATEN	Schweinefleisch, Meersalz, Dextrose, Stabilisatoren: E450. Antioxidationsmittel: E301. Gewürze. Konservierungsmittel: E250. Räucherung durch spezielles nicht harzhaltiges Holz.				
	Durchschnittliche Werte pro 100g				
	Brennwert	549 kJ / 131 Kcal			
	Fett	5.3g			
NÄHRWERTDEKLARATION	davon gesättigte Fettsäuren	2.2g			
NAHRWERIDEKLARATION	Kohlenhydrate	0.7g			
	davon Zucker	0,7g			
	Protein	20g			
	Salz	2,2g			
	Mikrobiologische Kriterien der Ernährungssicherheit				
MHZDODIOI OGIGGIIE	Escherichia Coli ß -Glucoronidasi Positiv	<10 UFC/g			
MIKROBIOLOGISCHE STANDARDWERTE	Koagulase- positive- Staphylokokken	<100 UFC/g			
	Salmonella Spp.	in 25 g nicht nachweisbar			
	Listeria Monocytogenes	in 25 g nicht nachweisbar			
PRODUKT - BESCHREIBUNG	Das gekochte Schweinekarree ist ein besonders schmackhaftes und zartes Produkt, da es langsam mit Dampf gekocht und natürlich geräuchert wird. Besonders in der Zubereitung von Tiroler Gerichten (mit Sauerkraut, mit Kartoffelpüree), ist es gut gegrillt zu Genießen.				
ZUCHT UND HERKUNFT DER TIERE	EU-Länder				
ERKLÄRUNGEN	Gluten- und Laktose frei. GVO-freies Produkt.				
ZUBEREITUNG	Verzehr nach vorheriger Garung.				









PRODUKT PASS

Erscheinungsdatum: 01.08.2013
Zuletzt geändert am: 06.09.2017

Seite 2 von 3

PRODUKT ANGABEN						
Art. Nr.	Einheits- Gewicht	Abmessungen Stück L/B/T in mm	EAN - CODE Stück	EAN 128 – CODE Karton	MHD ab Verpackungsdatum	Lagerung
4500	4 Kg ca.	2045000PPPPPC	(01) 98022909045000	60gg	4 Kg ca.	Von 0° bis + 4° C

PPPPP = Gewicht in kg. ausgedrückt mit 3 Dezimalstellen C = Kontrollziffer N.A. = nicht anwendbar

VERPACKUNGANGABEN								
Art. Nr.	Karton Art	Abmessungen 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
4500	Standard K arton	390x290x330	4 (16 Kg ca.)	8	128 Kg ca.	5	40	1200x800x1800
	Kleiner Karton	390x290x170	2 (8 Kg ca.)	8	64 Kg ca.	10	80	1200x800x1850

ALLERGENLISTE (gemäß Anhang II der Richtlinie 1169/11/EG)				
ZUTATEN	NACHWEISBAR	NICHT NACHWEISBAR	CROSS CONTAMINATION	
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Emmer, Kamut oder deren Hybridstämme), sowie daraus hergestellte		X		
Erzeugnisse				
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		