



**BECK**  
 Spanferkel-Spezialitäten  
 aus Hohenlohe

DE  
 BW 01102  
 EG

EU Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb  
 Flurweg 21, D-74635 Neu-Kupfer  
 DE 186803986  
 Internet: [www.spanferkel-beck.de](http://www.spanferkel-beck.de)  
 Tel: 0 79 44/ 91 31 – 0  
 Fax: 0 79 44/ 91 31 – 31

Stand: September 2014

Artikelspezifikation																					
Artikelbezeichnung:	<b>Spanferkel-Bauch, nicht gerollt, ohne Knochen, tiefgekühlt</b>																				
Sensorische Anforderung:	Aussehen: optisch sauber, ohne Schlachtschäden, ohne Knochen, ohne Fremdkörper																				
Konsistenz:	Feste arteigene Fleischstruktur																				
Geruch:	Arteigen, frisch, ohne Alterungs- und Fremdgeruch																				
Zutaten:	Spanferkelfleisch																				
Herkunft/Aufzucht:	Deutschland																				
Schlachtung:	Deutschland																				
Allergene:	keine																				
Angaben zur Gentechnik:	Der Artikel enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäß EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003.																				
Artikelnummer:	55730																				
Stückgewicht:	ca. 1,0 -1,5 kg																				
Gesamthaltbarkeit in Tagen:	360 Tage																				
Lagerung:	Bei mind. -18°C																				
Durchschnittliche Nährwertangaben:	<table border="0"> <tr> <td>Energie:</td> <td>724 kJ/174kcal</td> <td>Ballaststoffe</td> <td>&lt;0,1g</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td>11,1g</td> <td>Eiweiß:</td> <td>18,4g</td> </tr> <tr> <td>davon ges. FS:</td> <td>4,2g</td> <td>Salz:</td> <td>0,2g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td>0,2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>davon Zucker:</td> <td>0,2g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Energie:	724 kJ/174kcal	Ballaststoffe	<0,1g	Fett:	11,1g	Eiweiß:	18,4g	davon ges. FS:	4,2g	Salz:	0,2g	Kohlenhydrate:	0,2g			davon Zucker:	0,2g		
Energie:	724 kJ/174kcal	Ballaststoffe	<0,1g																		
Fett:	11,1g	Eiweiß:	18,4g																		
davon ges. FS:	4,2g	Salz:	0,2g																		
Kohlenhydrate:	0,2g																				
davon Zucker:	0,2g																				
Mikrobiologische Parameter:	<table border="0"> <tr> <td>Aerobe Gesamtkeimzahl</td> <td>&lt;1,0 x 10<sup>6</sup> KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>&lt;1,0 x 10<sup>3</sup> KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>n.n. in 25g</td> </tr> <tr> <td>Listerien</td> <td>&lt;1,0 x 10<sup>2</sup> KBE/g</td> </tr> </table>	Aerobe Gesamtkeimzahl	<1,0 x 10 <sup>6</sup> KBE/g	Enterobacteriaceae	<1,0 x 10 <sup>3</sup> KBE/g	Salmonellen	n.n. in 25g	Listerien	<1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g												
Aerobe Gesamtkeimzahl	<1,0 x 10 <sup>6</sup> KBE/g																				
Enterobacteriaceae	<1,0 x 10 <sup>3</sup> KBE/g																				
Salmonellen	n.n. in 25g																				
Listerien	<1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g																				
Primärverpackung:	Vakuumiert, im Schrumpfbeutel																				
Sekundärverpackung:	Karton																				
Kartoninhalt:	ca. 10-12 kg																				
Kartonmaße:	Länge 560 mm x Breite 370 mm x Höhe 130 mm																				
Palettenfaktor:	Ca. 8 Lagen/Palette																				
Kartons pro Lage:	4 Stück																				
Hersteller:	Beck GmbH & Co.KG, Flurweg 21, 74635 Neu Kupfer																				

Erstellt am: 01.09.2014	Genehmigt am: 01.09.2014	F:\Firma\Beck Spanferkel\Produktspezifikationen deutsch - italienisch\Deutsch neu\55730 Spanf.-Bauch oKn. TK.docx
Erstellt von: S. Eichmann	Genehmigt von: H. Beck	Dokument gilt für: Qualitätssicherung