



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
 Tel: 0 79 44/ 91 31 – 0
 Fax: 0 79 44/ 91 31 – 31

Stand: Mai 2016

Artikelspezifikation																					
Artikelbezeichnung:	Party-Grillferkel, gefüllt, gegart -tiefgekühlt-																				
Sensorische Anforderung:	Aussehen: optisch sauber, ohne Knorpel und Knochenreste																				
Konsistenz:	Fleischig-saftig im Biss, fein abgerundete Gewürze für einen herzhaften Geschmack																				
Geruch:	Frisch, fein-würzig																				
Verkehrsbezeichnung:	Frisches Spanferkel mit Kopf, Rücken, Brust und Schulter ohne Knochen gerollt, gefüllt mit grober, gewürzter Spanferkelfleischeinlage																				
Zutaten:	Spanferkelfleisch 95 %, Trinkwasser, jodiertes Nitritpökelsalz (jodiertes Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Dextrose, Stabilisatoren: E450, E451, Gewürze, Würze, Emulgator: E471, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureregulatoren: E262, E331, Säuerungsmittel: E330, Aromen, Gewürzextrakte.																				
Herstellung :	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:	5907																				
Stückgewicht:	ca. 5 – 8 kg																				
Gesamthaltbarkeit in Tagen:	360 Tage																				
Lagerung:	Ungeöffnet bei mind.-18 C°																				
Durchschnittliche Nährwertangaben (pro 100g):	<table border="0"> <tr> <td>Energie:</td> <td>643 kJ/154 kcal</td> <td>Ballaststoffe:</td> <td><0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td>8,1 g</td> <td>Eiweiß:</td> <td>19,4 g</td> </tr> <tr> <td>davon ges. FS:</td> <td>3,5 g</td> <td>Salz:</td> <td>2,23 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td>0,8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>davon Zucker:</td> <td>0,6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Energie:	643 kJ/154 kcal	Ballaststoffe:	<0,1 g	Fett:	8,1 g	Eiweiß:	19,4 g	davon ges. FS:	3,5 g	Salz:	2,23 g	Kohlenhydrate:	0,8 g			davon Zucker:	0,6 g		
Energie:	643 kJ/154 kcal	Ballaststoffe:	<0,1 g																		
Fett:	8,1 g	Eiweiß:	19,4 g																		
davon ges. FS:	3,5 g	Salz:	2,23 g																		
Kohlenhydrate:	0,8 g																				
davon Zucker:	0,6 g																				
Mikrobiologische Parameter:	<table border="0"> <tr> <td>Aerobe Gesamtkeimzahl</td> <td><1,0 x 10⁶ KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td><1,0 x 10³ KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>n.n. in 25g</td> </tr> <tr> <td>Listerien</td> <td><1,0 x 10² KBE/g</td> </tr> </table>	Aerobe Gesamtkeimzahl	<1,0 x 10 ⁶ KBE/g	Enterobacteriaceae	<1,0 x 10 ³ KBE/g	Salmonellen	n.n. in 25g	Listerien	<1,0 x 10 ² KBE/g												
Aerobe Gesamtkeimzahl	<1,0 x 10 ⁶ KBE/g																				
Enterobacteriaceae	<1,0 x 10 ³ KBE/g																				
Salmonellen	n.n. in 25g																				
Listerien	<1,0 x 10 ² KBE/g																				
Primärverpackung:	Vakuiert, im Schrumpfbeutel																				
Sekundärverpackung:	Karton																				
Kartoninhalt:	ca. 5 – 8 kg																				
Kartonmaße:	Länge 590 mm x Breite 195 mm x Höhe 140 mm																				
Palettenfaktor:	Ca. 10 Lagen/Palette																				
Kartons pro Lage:	5 Stück																				
Zubereitungsvorschlag:	Auftauen lassen. Backofen vorheizen, mit Umluft auf 100°C (bei Unter- u. Oberhitze 120°C), ca. ½ Liter Wasser auf das Backblech geben. Schwarte leicht einschneiden, auf Rost legen, ca. 2,5 Std. backen. Kerntemperatur: ca. 75°C. Damit die Kruste kross wird, die letzten 15 Minuten bei 140°C überbacken.																				
Hersteller:	Beck GmbH & Co.KG, Flurweg 21, 74635 Neu Kupfer																				

Erstellt am: 01.09.2014	Genehmigt am: 01.09.2014	N:\Nutzer\Artikelspezifikationen\Artikelspezifikationen neue LMIV\5907 Party-Grillferkel 5-8 kg gegart_ TK.docx
Erstellt von: S. Eichmann	Genehmigt von: H. Beck	Dokument gilt für: Qualitätssicherung