



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: Januar 2015

| Artikelspezifikation | |
|------------------------------------|---|
| Artikelbezeichnung: | Spanferkel- Sattel, mit Knochen, frisch |
| Sensorische Anforderung: | Aussehen: optisch sauber, mit Schwarte, ohne Fremdkörper |
| Konsistenz: | Feste arteigene Fleischstruktur |
| Geruch: | Arttypisch, frisch, ohne Alterungs- und Fremdgeruch |
| Zutaten: | Spanferkel-Sattel wie gewachsen, mit Knochen und Schwarte |
| 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: | 5220 |
| Stückgewicht: | ca. 2,8 -3,5 kg |
| Restlaufzeit in Tagen: | 13 Tage |
| Lagerung: | Bei +2 bis +4°C |
| Durchschnittliche Nährwertangaben: | Energie: 491 kJ/117kcal Fett: 4,5g davon ges. FS: 1,6 g Kohlenhydrate: 0,7g davon Zucker: 0,4g Ballaststoffe <0,1g Eiweiß: 18,4g Salz: 0,2g |
| Mikrobiologische Parameter: | Aerobe Gesamtkeimzahl <math><1,0 \times 10^6</math> KBE/g Enterobacteriaceae <math><1,0 \times 10^3</math> KBE/g Salmonellen n.n. in 25g Listerien <math><1,0 \times 10^2</math> KBE/g |
| Primärverpackung: | Vakuumiert, im Schrumpfbeutel |
| Sekundärverpackung: | Karton |
| Kartoninhalt: | ca. 10 -12 kg |
| Kartonmaße: | Länge 560 mm x Breite 360 mm x Höhe 130 mm |
| Palettenfaktor: | 32 Stück |
| 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 | N:\Nutzer\Artikelspezifikationen\Artikelspezifikatione n neue LMIV\5220_Spanf-Sattel .Kn frisch .docx |
| Erstellt von: S. Eichmann | Genehmigt von: H. Beck | Dokument gilt für: Qualitätssicherung |