



**BECK**  
Spanferkel-Spezialitäten

DE  
BW 01102  
EG

*aus Hohenlohe*  
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-Schulter ohne Knochen, frisch</b>
Sensorische Anforderung:	Aussehen: optisch sauber, ohne Schlachtschäden, ohne Fremdkörper
Konsistenz:	Feste arteigene Fleischstruktur
Geruch:	Arteigen, frisch, ohne Alterungs- und Fremdgeruch
Zutaten:	Spanferkelschulter, ohne Knochen mit 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:	5110
Stückgewicht:	ca. 1,0 -1,8 Kg
Restlaufzeit in Tagen:	13 Tage
Lagerung:	+2 bis +4°C
Durchschnittliche Nährwertangaben:	Energie: 525 kJ/125kcal Fett: 6,1g davon ges. FS: 2,3g Kohlenhydrate: 0,2g davon Zucker: 0,2g Ballaststoffe <0,1g Eiweiß: 17,2g 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 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	N:\Nutzer\Artikelspezifikationen\Artikelspezifikatione n neue LMIV\5110_Spanf.-Schulter oKn. frisch.docx
Erstellt von: S. Eichmann	Genehmigt von: H. Beck	Dokument gilt für: Qualitätssicherung