

Dok. 2.1.3 Produkt-Spezifikation	QS- System Kalbacher Lörrach - EV 55	Freigabe durch BL / GL
Erstellt Hilpert / Cabrera 10.06.2014	Rev. 00/ gültig ab sofort	aktualisiert

# Produktspezifikation



Schwarzwaldmetzgerei  
**Kalbacher** GmbH & Co. KG  
 Schlachthofstraße 5-7, D-79540 Lörrach  
 Fon: 07621-40300 Fax: 07621-403040  
 www.kalbacher.com // facebook.com/  
 schwarzwaldmetzgereikalbacher  
 EV 55 / EZ 365 / BW-EUZ 365  
 GLN 4006837000004

Artikel Nr.	Verkehrsbezeichnung	Artikelbild
<b>40003</b>	<b>Schw. Schinken</b> <b>-geschützte geographische Angabe-</b>	
<b>EAN</b> <b>4040003GGGGGP</b>	Zusatz: ½ Stücke; Nuss/Hüfte ohne Schwarte	
<b>Qualitätsstufe</b>	Spitzenqualität	
<b>Leitsatz Nr.</b>	2.411	
<b>Darm / Kaliber</b>	---	
<b>Preiseinheit:</b>	€/ kg	

Lagertemperatur	Lagerbedingung	MHD	RLZ	Verpackung	Folie
max. 18°C	kühl / lichtgeschützt	100	95	vac	PA / PE

**Zutaten:**  
 Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze, Glucose, Dextrose, Antioxidationsmittel E 300, Konservierungsstoff E 250; E 252, Reifekulturen, Rauch

<b>Thekenvermerk</b>	Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff
<b>Allergene</b>	----
<b>GVO</b>	Nicht kennzeichnungspflichtig nach VO (EG) Nr. 1829/1830/2003
<b>Sensible Verbrauchergruppen</b>	Schwangere und Kleinkinder

Nährwerte	Ø in 100g in kJ / kcal	empfohlene Tageszufuhr Erwachsene (GDA)
<b>Brennwert/Energie</b>	966 / 230	8400 kJ / 2000 kcal
<b>Fett</b>	13g	70g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	7g	20g
<b>Kohlenhydrate</b>	1g	260g
<b>davon Zucker</b>	0,3g	90g
<b>Eiweiß</b>	27,5g	50g
<b>Salz</b>	5,8g	6g

Mikrobiologie (MHD Ende)	
Staphylokokken	1x10 <sup>3</sup>
E.coli	1x10 <sup>1</sup>
Listeria monocytogenes	1x10 <sup>2</sup>
Enterobacteriaceae	1x10 <sup>2</sup>
Salmonellen	keine in 25g

Lieferform / Packeinheiten	Einheiten Inhalt	Gewicht kg	Tara g	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	H1 Lagen	Gebinde EAN
Einzelpackung	1	ca. 1,300	34	185	240	60	-----	4040003GGGGGP
E2 Satte	16	20,800	2544	----	----	----	6x 4St.	4040003GGGGGP
Karton	10	13,000	865	410	330	202	5x 6St.	4040003GGGGGP

**Beschreibung / Auslobung**  
 Roher, mild gepökelter, knochenloser Schinken. Traditionell über naturbelassenen Nadelhölzern des Schwarzwaldes geräuchert. Er besitzt sein typisches Raucharoma sowie eine kräftige rote Farbe.

**Verwendungsmöglichkeiten**  
 Verzehr bei Zimmertemperatur zwecks voller Aroma Entfaltung empfehlenswert; Brotbelag; Cannapès; zum Spargel; zu Melonen; Bauernvesper; Aufschnittplatten

**Zertifizierungen:** IFS Food / BIO: DE-ÖKO 003 + DE-BW-003-01766-BC / g.g.A. Schwarzw.Schinken