



BECK
Spanferkel-Spezialitäten
aus Hohenloche

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: September 2014

Artikelspezifikation	
Artikelbezeichnung:	Spanferkel-Hals, ohne Knochen, gerollt in Netz-tiefgekühlt
Sensorische Anforderung:	Aussehen: optisch sauber, ohne Schlachtschäden, ohne Fremdkörper
Konsistenz:	Feste arteigene Fleischstruktur
Geruch:	Arteigen, frisch, ohne Alterungs- und Fremdgeruch
Zutaten:	Spanferkelhals 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:	5580
Stückgewicht:	ca. 1,0 -1,2 kg
Gesamthaltbarkeit in Tagen:	360Tage
Lagerung:	Bei mind. -18 C°
Durchschnittliche Nährwertangaben:	Energie: 508 kJ/121kcal Ballaststoffe <0,1g Fett: 5,6g Eiweiß: 17,3g davon ges. FS: 2,4g Salz: 0,2g Kohlenhydrate: 0,4g davon Zucker: 0,4g
Mikrobiologische Parameter:	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:	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\5580_Spanf.-Hals oKn. gerollt t.k .docx

Erstellt von: S. Eichmann

Genehmigt von: H. Beck

Dokument gilt für: Qualitätssicherung