

| | | |
|-------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| ART. NR. 92 | SALSICCIA NAPOLI SCHARF 400 g | Aktualisiert am : 23 März 2016 |
|-------------|-------------------------------|-----------------------------------|



| | |
|---|-----------------------------|
| 1 | PRODUKTEIGENSCHAFTEN |
|---|-----------------------------|

| | |
|---------------------------------|---|
| 1.1 Rohmaterial | Fleisch aus in Italien geborenen und gezüchteten Schweinen |
| 1.2 Gewicht | 400 g (Produkt an Gewichtsverlust ausgesetzt) |
| 1.3 Länge | 40 cm, „Hufeisenform“. |
| 1.4 Abmessung | 4 cm |
| 1.5 Hülle | Natürlicher Rinderdarm - (Vor dem Verzehr entfernen) |
| 1.6 Verschluss der Hülle | Mit Klipp |
| 1.7 Abbinden | Nicht vorhanden |
| 1.8 Körnung der Masse | Mittlere Körnung |
| 1.9 Reifung | 2 Wochen |
| 1.10 Zutaten | Italienisches Schweinefleisch 95%, Kochsalz, Dextrose, Zucker, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, natürliche Aromen, Konservierungstoffe: Kaliumnitrat, Natriumnitrit. |
| 1.11 Lagerung | Kühl lagern (Temperatur max +20°C – rel. Luftfeuchtigkeit zwischen 70% und 80%) |
| 1.12 MHD | Mindesthaltbarkeitsdatum: 60 Tage ab Versanddatum (Lieferscheindatum) |
| 1.13 Darreichungsform | Gewaschen |

(Die Größenangaben Gewicht, Länge und Abmessung sind Richtwerte und können geringen Schwankungen unterliegen.)

| | | |
|--------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| ART. NR. 92 | SALSICCIA NAPOLI SCHARF 400 g | Aktualisiert am : 23 März 2016 |
|--------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|

| | |
|----------|---------------------------------|
| 2 | MIKROBIOLOGISCHE ANGABEN |
|----------|---------------------------------|

Mesophile Gesamtkeimzahl > 1 x 10⁷ KbE/g (überwiegend Milchsäurebakterien und Micrococcacee)
Enterobakterien < 50 KbE/g

Gemäß der Verordnung 2073/2005/EG

(Die mikrobiologischen Angaben beziehen sie sich auf das Produkt zum Lieferzeitpunkt.)

| | |
|----------|--|
| 3 | CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN UND ENERGIEWERT |
|----------|--|

Energiewert je 100 g: 1583 kJ 381 kcal

| | | | |
|----------------------|--------|------------------------------------|-------|
| Fett | 29,0 g | davon gesättigte Fettsäuren | 12 g |
| Kohlenhydrate | 0 g | davon Zucker | 0 g |
| Eiweiß | 30,0 g | Salz | 4,6 g |

(Die angeführten Analyseergebnisse sind Mittelwerte. Sie gelten lediglich für die Erzeugnisse, die analysiert wurden.)

| | |
|----------|--------------------------|
| 4 | ALLERGENE UND GVO |
|----------|--------------------------|

| ALLERGENE (Richtlinie 2003/89/EG samt späterer Änderungen) | VORHANDEN | SPUREN MÖGLICH | NICHT VORHANDEN |
|--|-----------|----------------|-----------------|
| Glutenhaltige Getreidesorten (1) | | | V |
| Schalentiere und schalentierhaltige Produkte | | | V |
| Eier und eihaltige Produkte | | | V |
| Fisch und fischhaltige Produkte | | | V |
| Erdnüsse und erdnusshaltige Produkte | | | V |
| Soja und sojahaltige Produkte | | | V |
| Milch und milchhaltige Produkte (Milcheiweiß) | | V | |
| Milch und milchhaltige Produkte (Laktose) | | | V |
| Schalenfrüchte (2) | | | V |
| Sellerie und selleriehaltige Produkte | | | V |
| Senf und senfhaltige Produkte | | | V |
| Sesamsamen und sesamhaltige Produkte | | | V |
| Schwefeltrioxid und Sulfit (3) | | | V |
| Lupinen und Derivate | | | V |
| Weichtiere und Derivate | | | V |

| | |
|---|---------------------------------|
| GVO (Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG) | Das Erzeugnis enthält keine GVO |
|---|---------------------------------|

| | |
|----------|--|
| 5 | HERSTELLUNG UND GESCHMACKSEIGENSCHAFTEN |
|----------|--|

Deutliche scharfe Salsiccia dank der Chili und der scharfen Paprika in der Fleischmischung. Leichte natürliche Räucherung.

Besondere „Hufeisenform“.

Völlige natürliche Würzung nach einer Exklusivrezeptur von Levoni..

Verwendung von unternehmensintern ausgewählten Starten-Bakterienkulturen.

| | | |
|--------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| ART. NR. 92 | SALSICCIA NAPOLI SCHARF 400 g | Aktualisiert am : 23 März 2016 |
|--------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|

| | |
|----------|-------------------------------|
| 6 | VERPACKUNG UND VERSAND |
|----------|-------------------------------|

Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der geltenden Bestimmungen hinsichtlich der Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmittelerzeugnissen in Kontakt kommen dürfen (Ministerialverordnung vom 21.03.73, Richtlinie 2002/72/EG, Verordnung 1935/2004, EG Verordnung 10/2011 samt späteren Änderungen).

| | |
|-----------------------|-----------|
| 6.1 Verpackung | Keine |
| 6.2. Versand | Im Karton |

Um die Bildung von übermäßiger Schimmel zu vermeiden, empfiehlt es sich, das Produkt aus der Karton innerhalb von 2 Wochen zu entfernen.

| | |
|----------|----------------------|
| 7 | ETIKETTIERUNG |
|----------|----------------------|

Etikettierung nach Maßgabe der EG Verordnung 1169/2011, Ministerialverordnung vom 27.02.96 Nr. 209 samt späteren Änderungen, EG Verordnung 1334/2008.

| | |
|------------------------------|--|
| 7.1 Etikett | Hängeschild |
| 7.2 Etikettangaben | |
| Bezeichnung | Salsiccia Stagionata Napoli Piccante Affumicata |
| Zutaten | In 5 Sprachen (Italienisch, Französisch, Englisch, Deutsch, Holländisch) |
| Firmenname | Levoni S.p.A Via Matteotti, 23 – 46014 Castellucchio (MN) Italia |
| Identifizierungsmarke | IT 5L CE |
| EAN-Strichcode | 2230461XXXXXC auf Anfrage |

Hinweise:

- Dieses Produktdatenblatt dient lediglich zu Informationszwecken und ist nicht für den Endverbraucher bestimmt.
- Die Gruppe Levoni ist nach den internationalen Standards BRC zertifiziert.
- Die Gruppe Levoni arbeitet nach den Konzepten HACCP (Verordnung 852/2004/EG und 853/2004/EG samt Umsetzungsbestimmungen) und RÜCKVERFOLGBARKEIT (Verordnung 178/2002/EG).
- Allergene (1) Glutenhaltige Getreidesorten: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut bzw. deren Hybridstämme und Derivate.
- Allergene (2) Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queensland-Nüsse und Derivate.
- Allergene (3) Schwefeltrioxid und Sulfid: in Konzentrationen >10 mg/kg bzw. 10 mg/l, angegeben als SO₂.
- Zum Verkauf nach Gewicht.