



Technisches Datenblatt Technical Data sheet

Art. n°
639315

Product Product	Saucisson d' Ardenne IGP ±1.7kg
	Saucisson d' Ardenne IGP ±1.7kg
	Saucisson d' Ardenne IGP ±1,7kg

Marke/Brand	St-Hubert
-------------	-----------

Intrastat : 16010099

GTIN : 5410403393152

Netto gewicht - weight: **1,7 kg** mit/with e ohne/without e
 Haltbarkeit/Shelf life : **70** Tagen/days MHB best before ZVB use before

Lot (Komposition) :

Date & Lot : Siehe Verpackung - see packaging

MHB=Mindestens Haltbar Bis

ZVB=Zu Verbrauchen Bis

Lagerbedingungen - Storage conditions

	minimum	maximum
Lieferungstemperatur Delivery temperature	0 °C	4 °C
Lagertemperatur Storage temperature	max 15°C	

Nach Öffnung im Kühlschrank aufbewahren - 7° max
 After opening keep refrigerated - 7° max

Zutatenliste - List of Ingredients

DE: Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Gewürze und aromatische Kräuter, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Konservierungsmittel (Natriumnitrit), Fermentation, Rauch

100g Produkt aus 131g Fleisch.

ENG: Pork, salt, dextrose, spices and aromatic herbs, antioxidant (sodium ascorbate), preservative (sodium nitrite), ferments, smoke

100g product prepared from 131g meat.

Allergen-Informationen:

Gluten	-	Nüsse - Nuts	-
Krebstiere - Crustaceans	-	Sellerie - Celery	-
Eier - Eggs	-	Senf - Mustard	-
Fisch - Fish	-	Sesam - Sesame	-
Erdnüsse - Peanuts	-	Sulfite - Sulphite	-
Soja - Soya	-	Lupine	-
Milch - Milk	-	Weichtiere - Molluscs	-

"+" = Ja - Yes

"- " = Nein - No

? = möglicherweise Anwesend durch unbeabsichtigte Kreuzkontamination / Possible presence due to accidental cross-contamination

Durchschnittliche Nährstoffe - Average Nutritional values

Pro/Per 100g			Portion =	30	g
Brennwert - Energie	1202	kJ		361	kJ
	290	kcal		87	kcal
Fett - Fat	22,5	g		6,75	g
davon gesättigte Fettsäuren: saturated fatty acids	10,2	g		3,06	g
Kohlenhydrate/Carbonhydrates	0,5	g		0,15	g
davon Zucker of which sugars	0,5	g		0,15	g
Ballaststoffe - Fibres	0,5	g		0,15	g
Eiweiss - Proteins	21	g		6,3	g
Natrium	1,28	g		0,384	g
Salz - Salt	3,2	g		0,96	g

Verpackungsinformationen - Packaging Information

Vakuum Vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Schutzatmosphäre Protective atmosphere
perforierte Verpackung Perforated packaging	<input type="checkbox"/>		Komposition Composition
Stückzahl pro Karton Number per box			Abmessungen Karton Dimensions box
Kartons/Lage Boxes per layer		Lagen/Palette Layer per pallet	Kartons/Palette Boxes per pallet

Das Produkt wird in zugelassenem Material verpackt gemäß der Verordnung 1935/2004 - 10/2011 bezüglich Materialien und Gegenstände die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

The product is packaged in approved material in accordance with Regulation 1935/2004 - 10/2011 on materials and objects intended to come into contact with food.

Mikrobiologische Daten (CFU/g)

	Produktion - Production	Ende MHD - end of DLC
Total Aerobenkeimgehalt Total aerobic germ count		
E. Coli	< 10g	
Staphylococcus Aureus		
Salmonella	fehlend/absent in 25 g	
Listeria Monocytogenes	fehlend/absent in 25 g	
Enterobacteriaceae	< 10g	

Chemische Komposition - Chemical information

pH	4,9
aW	0,91

Zusätzliche Informationen - Additional information

Zubereitungsweise zum Verzehr bereit

Preparation ready for consumption

Geeignet für Vegetarier?
Suitable for vegeterians

Ist das Produkt Biologisch?
Product is biological produced?

GVO-Erklärung - GMO Declaration

*Der Lieferant garantiert, dass das Produkt keine Zutaten enthält die der Kennzeichnungspflicht unterliegen gemäß der **Verordnung 1830/2003**.*

*The supplier guarantees that the product does not contain any ingredients that are subject to mandatory labelling in accordance with **Regulation 1830/2003**.*

Zutaten die einer Bestrahlung unterliegen - Irradiation Declaration

***Richtlinie 1999/2/EG** : Der Lieferant garantiert, dass das Produkt keine bestrahlten Zutaten enthält.*

***Directive 1999/2/EC** : The supplier guarantees that the product does not contain any ingredients subject to irradiation.*

Bild - Picture