

Hubertus Höcherl GmbH

Am Bahnhof 17 Tel.: 05403-7949-0
49186 Bad Iburg Fax: 05403-7949-10
info@hoecherl-wurstwaren.de



Artikel: 1258 **Orig. Ital. Rohschinken 'Rosa delle Alpi' mit rosa Beeren und Rosmarin, ca. 2,2kg**

Auslobung: 10 Monate luftgetrocknet in der Region Norcia (Italien), mit einer Abdeckung aus roten Pfefferbeeren und Rosmarin, halbe Stücke

Zutaten: Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze 2% (Pfeffer, Rosa Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Chili), Balsamico Essig, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat (E252).

Angaben zum Produkt

Verpackungshinweis	Vakuumverpackt!
Datum Lieferantenspezifikation	10.07.2025
Datum Einpflege in den Artikelstamm	06.11.2025
Warenart	Rohschinken
Leitsatzziffer	2.2.2.1
Verpackung	Vakuumverpackung
maximale Lagertemperatur	7°C
RLZ in Tagen	28

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoff

Nährwerte pro 100g

Energie (KJ)	985
Energie (kcal)	235
Fett (g)	14
davon gesättigte Fettsäuren (g)	4,9
Kohlenhydrate (g)	0,1
davon Zucker (g)	0
Eiweiß (g)	29
Salz (g)	4

Hubertus Höcherl GmbH

Am Bahnhof 17 Tel.: 05403-7949-0
49186 Bad Iburg Fax: 05403-7949-10
info@hoecherl-wurstwaren.de



Artikel: 1258

Orig. Ital. Rohschinken 'Rosa delle Alpi' mit rosa Beeren und Ros

Seite 2

	Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung Eine Kennzeichnung erfolgt nicht zwingend, wenn die Zutat bereits in der Zutatenliste aufgeführt ist.	Enthalten		wenn JA, Namen der Zutat angeben oder durch carry-over (co)
		ja	nein	
0	Allergene enthalten		X	
1	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse		X	
2	Krebstiere und -erzeugnisse		X	
3	Eier und -erzeugnisse		X	
4	Fisch und -erzeugnisse		X	
5	Erdnüsse und -erzeugnisse		X	
6	Soja und -erzeugnisse		X	
7	Milch und -erzeugnisse einschließlich Lactose		X	
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse		X	
9	Sellerie und -erzeugnisse		X	
10	Senf und -erzeugnisse		X	
11	Sesam und -erzeugnisse		X	
12	Schwefeldioxid und Sulfite (SO ₂ >10mg/kg)		X	
13	Lupine		X	
14	Weichtiere		X	
15	Sonstige		X	

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.



Dieses Dokument wurde elektronisch generiert und ist ohne Unterschrift gültig.