

Hubertus Höcherl GmbH

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



Artikel: 1414 VB Orig. Ital. 'Culatello di Zibello' DOP 1/2 Stück ca. 2,5kg

Auslobung: Orig. ital. Spezialität "Culatello di Zibello D.O.P.", das kostbarste und exklusivste Produkt der gesamten italienischen Gastronomie. Das Territorium und seine klimatischen Besonderheiten sind ein unverzichtbarer Faktor für die Reifung und Trocknung des Produktes. Die traditionelle Herstellung der ausgewählten Keulen der Schweinerasse "Suino Pesante Padano" und lange Reifezeit verleihen der Spezialität seinen unvergleichlichen milden Geschmack, seine Zartheit im Biss und charakteristischen Duft. Halbe Stücke, vakuumverpackt. **GLUTENFREI. Laktose- und MilCHFREI.**

Zutaten: Schweinekeule, Salz, Gewürze, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat (E252).
100 g Produkt werden aus 165 g Schweinefleisch hergestellt.

Angaben zum Produkt	
QUID-Angaben	100 g Produkt werden aus 165 g Schweinefleisch hergestellt.
Verpackungshinweis	Vakuumverpackt!
Datum Lieferantenspezifikation	21.02.2023
Datum Einpflege in den Artikelstamm	22.02.2024
Warenart	Rohschinken
Verpackung	Vakuumverpackung
maximale Lagertemperatur	7°C
RLZ in Tagen	28
Erklärung zum Nichtenthalten von GVO	ja
Konformitätserklärung für Verpackung	ja

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe
mit Konservierungsstoff

Nährwerte pro 100g	
Energie (KJ)	1401
Energie (kcal)	337
Fett (g)	25
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,5
Kohlenhydrate (g)	0
davon Zucker (g)	0
Eiweiß (g)	28
Salz (g)	4

Sensorik	
Aussehen	produkttypisch rot mit Marmorierung
Geruch	typisch für das Produkt
Geschmack	delikat

Hubertus Höcherl GmbH

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



Artikel: 1414

VB Orig. Ital. 'Culatello di Zibello' DOP 1/2 Stück ca. 2,5kg

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.

Mibi-Richtwert	
Enterobacter	10=X<10 ² UFC/g
E-Coli	10=X<10 ² UFC/g
Koagulase-positive Staphylokokken	10 ² =X<10 ⁴ UFC/g
Salmonellen	keine in 25 g
Listerien	keine in 25 g

Mibi-Warnwert	
Enterobacter	<1000 KbE/g
E-Coli	<100 KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	<1000 KbE/g
Salmonellen	n.n. in 25 g
Listerien	n.n. in 25 g

Erklärung zu GVO/GMO

Die Ware ist GVO/GMO frei im Sinne der Verordnung (EU) 1829/2003 und (EU) 1830/2003.
--

Konformitätserklärung für Verpackung

Wir bestätigen, dass eingesetzte Primärverpackungen den Verordnungen 1935/2004 und 10/2011 entsprechen.

