

Pfitscher Südtiroler Speck ggA oS - ca. 2,1kg 1/2 vakuumiert

Artikelnummer Niederreuther	102140
Vorbestellartikel	nein
Warengruppe	Speck
Herkunftsland	Italien
Region	Herkunft des Fleisches: EU
Zolltarifnummer	0210 19 81
Bestelleinheit	Stück
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung Kunde	70 Tage
EAN Code 13 EVE	2747925
EAN Code 13 GVE Bestellcode	9006382010218
EAN Code 128 EVE	
EAN Code 128 GVE	(01)99006382010211(15)JJMMTT
EAN Code 128 (Palette)	(02)99006382010211(15)JJMMTT(37)X
Abmessungen Einzelpackung (TBH) in mm	150/230/50
Abmessungen Karton (TBH) in cm	38/27/15
Inhalt pro Karton	4
Karton pro Lage	8
Lagen pro Palette	7
Karton pro Palette	56
Bruttogewicht	2,128 KG
Nettofüllmenge	2,1 KGM
IFS	ja
BRC	ja
Abtropfgewicht	
Konformitätserklärung Verpackung	ja
Verpackung entspricht EU-VO 1935/2004, EU-VO 10/2011	ja
Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)	

Veterinärkontrollnummer	IT B2F5C CE
BIO Nummer	
BIO Produkt	
GVO-kennzeichnungsfrei	
Ernährungshinweis	
Fisch: Produktionsmethode	
Fisch: MSC	
Fisch: Fanggebiet	
Fisch: Fangmethode	
Fisch: Lateinischer Name	
Fisch: Fischeinwage	
Käsegruppe	
Käse: Fett in Trockenmasse	
Käse: Lab tierisch/mikrobiell	
Wurst: Darm/Hülle	
Wurst: Körnung	
Reifungszeit	6 Monat/e
Lagerungszustand	
Brandname (Marke)	Pftischer
Kontaktname	G.Pfitscher GmbH
Kontaktadresse	Romstraße 20, 39014 Burgstall

Herkunftsland Hauptrohstoff	EU
Verkehrsbezeichnung	Rohpökelfleisch geräuchert und gereift
Brick Code	Pork Sausages – Prepared/Processed
Verpflichtende Kennzeichnung an der Ware	
Allgemeine Haftungsklausel	
Zubereitungsart	
Zubereitungsanweisung	
Aufbewahrungshinweis	Die geschlossene Verpackung ist ungekühlt haltbar. Nach dem Öffnen gekühlt lagern bei max. +7°C
Verwendungshinweis	Die geschlossene Verpackung ist ungekühlt haltbar. Nach dem Öffnen gekühlt lagern bei max. +7°C
Laufzeit nach dem Öffnen	
Produktionsstätte	
MHD Art	BEST_BEFORE_DATE
Beurteilungsfrequenz	
Produktionscode	
Beschreibung Produktionscode	
Rückverfolgbarkeit	
Verpackungskennzeichen 1	PROTECTED_GEOGRAPHICAL_INDICATION/GESCHÜTZT
Verpackungskennzeichen 2	
Verpackungskennzeichen 3	
Nährwertanspruch 1	
Nährwertanspruch 2	
Nährwertanspruch 3	
Lagertemperatur min.	0 °C
Lagertemperatur max.	7 °C
Relative Luftfeuchte	
Zutaten	Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Buchenholzrauch.

Alkohol		FREE_FROM	
Laktose			
Glukose			
Fruktose			
Glutenhaltiges Getreide			
Krebstiere und -erzeugnisse			
Eier und -erzeugnisse			
Fisch und -erzeugnisse			
Soja und -erzeugnisse			
Milch und -erzeugnisse			
Lupine und -erzeugnisse			
Schalenfrüchte			
Erdnüsse und -erzeugnisse			
Sesam und -erzeugnisse			
Schwefeldioxid und Sulfite			
Weichtiere und -erzeugnisse			
Sellerie und -erzeugnisse			
Senf und -erzeugnisse			
Allergenhinweis			
Portionsgröße			g
Anzahl Portionen je Packung			
Zubereitungsgrad		UNPREPARED	
Energie	je 100g	1643 (ungefähr)	kJ
Energie	je 100g	395 (ungefähr)	kCal
Fett	je 100g	29 (ungefähr)	g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	je 100g	9,9 (ungefähr)	g
Fett, davon einfach unges. Fettsäuren	je 100g		g
Fett, davon mehrfach unges. Fettsäuren	je 100g		g
Kohlenhydrate	je 100g	0,5 (kleiner als)	g
Kohlenhydrate, davon Zucker	je 100g	0,5 (kleiner als)	g
Kohlenhydrate, davon Alkohol	je 100g		g
Kohlenhydrate, davon Stärke	je 100g		g
Ballaststoffe	je 100g		g
Eiweiß	je 100g	33 (ungefähr)	g
Salz	je 100g	4,7 (ungefähr)	g
Calcium	je 100g		mg
Jod	je 100g		mg
Phosphor	je 100g		mg
Vitamin D	je 100g		µg
Omega-3 Fettsäuren	je 100g		g
Omega-6 Fettsäuren	je 100g		g

WARENKUNDE

Der Südtiroler Speck g.g.A. wird mit traditionellen Methoden hergestellt. Er verdankt seinen einzigartigen Geschmack einer Reifung von mindestens 22 Wochen. Der Speck erhält die Bezeichnung g.g.A. nur wenn er alle externen Kontrollen besteht: am Ende wird ihm das Gütesiegel Südtirol auf die Schwarte gebrannt.

