PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Verantwortlich: QS - Henning Basedahl
Stand: Juni 2017

BASEDAHL
SCHINKENMANUFAKTUR

1. Allgemeine Angaben:	
Verkehrsbezeichnung gem. LMKV	Heide – Katenschinken
Artikel – Nr.	siehe Pkt. 9 „Produktmerkmale“
Leitsatz für Fleisch- und Fleisch-erzeugnisse	2.40
Adresse Inverkehrbringer	H. H. Basedahl GmbH | Estetalstr. 10 | 21279 Hollenstedt | www.basedahl.de
EU-Zulassungsnummer	NI 10911
2. Produktbeschreibung	
Produktbeschreibung	Hergestellt aus dem Schweinefleisch der Sau.
Herstellung	Alle Produktionsschritte werden noch traditionell und von Hand durchgeführt. Über einen Zeitraum von 8 – 10 Wochen werden die Schinken trocken gesalzen und dann rund eine Woche in einer der fast 40 Jahre alten Räucherkammern im Kaltrauch mit Buchenholzspänen geräuchert. Die Zerlegung erfolgt klassisch in 3 Teilstücke: Pape, Blume und Kappe. Diese gibt es schier oder mit Schwarte und Rauchkante.
Verzehrempfehlung	Zum Kaltverzehr geeignet. Dünn aufgeschnitten entfaltet der Schinken sein bestes Aroma.
Bestelleinheit	Stück oder kg
Transportverpackung	E2-Kiste oder Karton
Fettgehaltstufe bei Anlieferung	+ / - 5 %
3. Sensorische Merkmale	
Aussehen / Farbe	Der Fleischanteil ist umgerötet, leuchtend rotbraun, typisch. Der Fettanteil ist hell, weiss. Die Oberfläche ist glatt, glänzend.
Textur	Das Fleisch ist zart, saftig und weich. Das Fett ist zart und weich.
Geruch	sehr würzig, aromatisch, Rauchgeruch, kräftig, frisch
Geschmack	gesalzen, aromatisch, Räuchergeschmack, kräftig, frisch, typisch
4. Deklaration	
Markenkennzeichnung	Etikett der H.-H. Basedahl GmbH
Zutatenliste	Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Buchenholzrauch, Liebe & Zeit
gem. § 9 ZzulV bei loser Ware	Konservierungsstoff

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gem. VO (EG) Nr. 1169 / 2011	keine
Verwendung von Zutaten gem. ALBA-Liste (Version 2, November 2011)	Schweinefleisch

5. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit der Produkte kann über das MHD auf dem Etikett sichergestellt werden.

6. Mikrobiologische Parameter

Parameter	Einheit	Richtwert	Grenzwert
Enterobakterien	KBE / g	100	1.000
Staph. aureus	KBE / g	1.000	10.000
E. coli	KBE / g	10	100
Salmonellen	KBE / g	-	nicht nachweisbar in 25 g
Listeria monocytogenes	KBE / g	-	100

Die mikrobiologischen Richt- und Grenzwerte entsprechen den Empfehlungen der DGHM. Die mikrobiologischen Parameter werden im Rahmen eines Prüfplanes untersucht. Untersuchungsberichte können angefordert werden.

7. Nährwertangaben

Parameter	Angabe pro 100 g Schinken
Brennwert	845 kJ / 203 kcal
Fett, davon:	14,2 g
gesättigte Fettsäuren	5,17 g
Kohlenhydrate, davon:	0 g
Zucker	0 g
Eiweiß	18,8 g
Salz	3,03 g

Hinweis: Schinken ist ein Naturprodukt. Abweichungen sind daher möglich.

8. Qualitätssicherung / HACCP

Sowohl für die Produkte als auch Prozesse ist ein HACCP – System vorhanden. Angegebene Werte werden laufend durch interne Qualitätsprüfungen überwacht.

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind spezifiziert und entsprechen den aktuellen rechtlichen Vorgaben. Entsprechende Unbedenklichkeitsbescheinigungen liegen vor.

9. Produktmerkmale [Lagerungstemperatur, Mindesthaltbarkeit, Verpackungsart]

Art.	Artikel – Bezeichnung	Stückgewicht	Stückzahl je VE	Gewicht je **E2 KISTE** [kg]	Lagerungs-temperatur °C	MHD	Verpackungsart
10	Pape, mit Rauchkante und Schwarte	5,5 – 8,0 kg	2 Stück	12-16 kg	2 – 7 °C	60 Tage	Vakuumbeutel
14	Pape, schier	5,0 – 7,5 kg	2 Stück	10-14 kg	2 – 7 °C	60 Tage	Vakuumbeutel
24	Blume, schier	1,6 – 2,2 kg	10-12 Stück	22 kg	2 – 7 °C	60 Tage	Vakuumbeutel
26	Blume, SB „klein & fein“	200 - 300 g	je nach Bestellung	20 kg	2 – 7 °C	60 Tage	Schrumpfbeutel
30	Kappe, mit Rauchkante und Schwarte	3,5 – 4,2 kg	4-5 Stück	16-20 kg	2 – 7 °C	60 Tage	Vakuumbeutel
31	Kappe, halbiert	1,6 – 2,5 kg	8-12 Stück	24 kg	2 – 7 °C	60 Tage	Vakuumbeutel
32	Kappe, SB	0,7 – 1,2 kg	je nach Bestellung	22 kg	2 – 7 °C	60 Tage	Schrumpfbeutel
34	Kappe, schier	3,0 – 4,0 kg	5 - 6 Stück	16-20 kg	2 – 7 °C	60 Tage	Vakuumbeutel
35	Kappe Handwerkerstück	0,9 – 1,3 kg	je nach Bestellung	22 kg	2 – 7 °C	60 Tage	Schrumpfbeutel
36	Kappe, SB „klein & fein“	300 – 500 g	je nach Bestellung	22 kg	2 – 7 °C	60 Tage	Schrumpfbeutel
38	Kappe „Spitzenstück“	1,5 – 2,5 kg	8-14 Stück	22 kg	2 – 7 °C	60 Tage	Vakuumbeutel
51	Schinkenabschnitte	8 – 10 kg/Btl.	je nach Bestellung	18-20 kg	-5°C - max. 7 °C	60 Tage	Vakuumbeutel
52	Eisbeine	0,7 – 1,1 kg	je nach Bestellung		2 – 7 °C	60 Tage	Vakuumbeutel
53	Schinkenschwarten	0,2 – 0,5 kg	je nach Bestellung		2 – 7 °C	60 Tage	Vakuumbeutel