



Produktspezifikation / Product Specification

Produkt / Product: AKO Schinkenpökelsalz / AKO Pickling Salt

Ursprung: Deutschland

Farbe / Colour:gelblich / yellowishStruktur / Structure:kristallin / crystalline

Geschmack / Taste: salzig / salty

Geruch / Smell: fast neutral / nearly neutral

Zusammensetzung / Consistence: Siedesalz / Salt

Rohrzucker / Raw Cane Sugar

Kaliumnitrat E 252 (< 2%) / Potassium Nitrate E 252 (< 2%)

Trockenenglucose / Dehydrated Glucose

Natriumnitrit E 250 (<1%) / Sodium Nitrite E 250 (< 1%)

Deklaration nach LMIV / Declaration according to German Law (LMIV):

Siedesalz, Rohrzucker, Kaliumnitrat, Trockenglycose, Natriumnitrit

Mindesthaltbarkeit / Best before date: 36 Monate / 36 months

Lagerbedingungen / Storage conditions: trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60 %),

möglichst kühl (bis 15°C) und lichtgeschützt / keep dry (humidity under 60 %), cool (up to

15°Celsius), protect from light

Produktbeschreibung / Product description:

AKO Schinkenpökelsalz ist eine Komplettmischung, welche ohne weitere Zugaben für die Herstellung von Rohschinken, Bauch-, Schinkenspeck und anderen Rohpökelwaren eingesetzt werden kann. AKO Schinkenpökelsalz kann auch als Mischung mit anderen Salzen (Koch- und Nitritpökelsalz) zur Herstellung von Rohpökelwaren nach individueller Rezeptur eingesetzt werden. Bei der Herstellung der Rohpökelwaren muss die Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung mit den Restwerten an Nitrat und Nitrit eingehalten werden.





Seite 2 / Page 2 Produktspezifikation Schinkenpökelsalz / AKO pickling Salt

Folgende, laut Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zu deklarierende allergene Stoffe befinden sich im Haus: Sellerie, Senf und Produkte wie Zwiebeln und Knoblauch mit natürlichem Schwefel-Gehalt. Im Rahmen des Qualitätsmanagementsystems sind Vorkehrungen und Unterweisungen zur Verhinderung von Kreuzkontaminationen getroffen worden.

Wir bestätigen, dass in unserem Unternehmen die gelieferten Produkte weder bestrahlt noch begast sind. Auch bei unseren Lieferanten lehnen wir diese Verfahren ab. Uns sind keine Informationen bekannt, dass das Produkt bzw. diese Zutat gentechnisch verändert ist und Rohstoffe enthält, die gentechnisch verändert wurden. Das Produkt unterliegt nicht der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und ist nicht nach der Verordnung 1830/2003 zu kennzeichnen.

Unser Unternehmen ist nach dem Managementsystem für Lebensmittelsicherheit DIN EN ISO 22000:2005 und FSSC 22000 zertifiziert. Dieser Artikel wird unter Berücksichtigung dieses HACCP-Konzeptes produziert, gelagert und transportiert.

English version:

According to the Regulation (EU) No 1169/2011 following allergic material is also stored in our warehouse: pistachios, celery, mustard and by nature sulphurous products as onion and garlic. Within the quality management system, we instructed our employees and took precautions to avoid cross-contaminations.

We confirm, that we do not work with radiation and we decline it from supplier side. The products, and respectively the condiments, are not influenced by genetically modifications and do not contain any ingredients, which have been genetically modified. The products are not subject to the European Directive No. 1829/2003 and have not to be marked according to the European Directive No. 1830/2003.

Our company is certified as per DIN ISO 22000:2005 (European Food Safety Management System) and FSSC 22000. This product is produced, stored and transported according to this HACCP-concept.

Rev. 02/2024

Alle o.g. Daten sind Durchschnittswerte und haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen. Sie sind unverbindlich und gemäß der Leitsätze des BDI-Arbeitskreises zu Qualitätssicherungsvereinbarungen keine Grundlage für gewährleistungs- oder produkt-haftungsrechtliche Ansprüche. Diese Spezifikation ersetzt nicht die Wareneingangskontrolle des Abnehmers. AGB Stand 2015.

All mentioned data are average data. They are not warranties for attributes. The data are non-binding and not the basis for claims or claims of product liabilities. This specification does not replace the incoming goods inspection of customers. (See AKO General Terms and Conditions of 2015).