

**Spezifikation / spécification**

**Artikel / article: SALAMI CASTILLO**

Lieferant / fournisseur: Fleischrocknerei Churwalden AG, 7302 Landquart



SPEZIALITADS DAL GRISCHUN  
SVIZRA

---

**1 Stammdaten**

- 1.1 Handelseinheiten / les unités de commerce  
Stück à ca. 400g
- 1.2 Gewicht / le poids  
ca. 400g
- 1.3 Artikelnummern / les numéros d'article  
10970 / 10670 (Piccante)

---

**2 Allgemeine Deklarationsangaben / les informations de déclaration communes**

- 2.1 Sachbezeichnung / dénomination spécifique (gemäss VO des EDI über LM tierischer Herkunft vom 16. Dezember 2016 (Stand am 01. Mai 2017))

D: Salami  
F: Salami  
I: Salame

- 2.2 Obligatorische Zusatzangaben / déclarations supplémentaires obligatoires:

Ohne Kühlung haltbar!  
Dieses Produkte kann Gewichtsschwund aufweisen (bei unverpackter/offener Ware)  
Unter Schutzatmosphäre verpackt (bei aufgeschnittener Ware)

Se conserve sans réfrigération!  
Ce produit peut subir une perte de poids (bei unverpackter/offener Ware)  
Conditionné sous atmosphère protectrice (bei aufgeschnittener Ware)

Si conserva senza refrigerazione!  
Questo prodotto può subire una perdita di peso (bei unverpackter/offener Ware)  
Condizionato in atmosfera protettiva (bei aufgeschnittener Ware)

- 2.3 Bio-Produkt / produit biologique

Ja/Oui       Nein/Non

**Spezifikation / spécification**

---

**3 Herkunftsangabe / déclaration d'origine:**

Hergestellt in Italien mit Fleisch aus der EU\*  
Elaboré en Italie avec de la viande de l'UE\*  
Prodotto in Italia con carne dall'UE\*

---

**4 Zutaten und weitere obligatorische Angaben / Ingrédients et informations obligatoires supplémentaires**

4.1 Zutatenliste / Ingrédients:

*Zutaten:* Schweinefleisch, Speck, Kochsalz, Gewürze, Traubenzucker, Zucker, Antioxidationsmittel: E 300, Konservierungsstoffe: E 252, E 250

*Ingrédients:* Viande de porc, lard, sel de cuisine, épices, glucose, sucre, antioxydant: E 300, conservateurs: E 252, E 250

*Ingredienti:* Carne di maiale, lardo, sale da cucina, spezie, glucosio, zucchero, antiossidante: E 300, conservanti: E 252, E 250

---

**5 Untersuchungen / les analyses**

5.1 Chemie / la chimie

Analyse	Wert/Einheit	Schwankungsbereich	Methode
Wertbestimmendes Eiweiss	27%	+/- 3	photometrisch
Wasser / Eiweiss – Verhältnis (Q2)	1.1	+/- 0.25	berechneter Wert
Kohlenhydrate / Glucides	< 1%		photometrisch
Salzgehalt im Rohmaterial	2.5%		berechneter Wert
a <sub>w</sub> -Wert / valeur a <sub>w</sub>	≤ 0.92		potentiometrisch

5.2 Mikrobiologie / la microbiologie (Toleranz- und Grenzwerte gemäss HyV vom 16. Dezember 2016 (Stand am 01. Mai 2017))

Keim	Toleranzwert	Grenzwert	Methode
Enterobakterien	100 KBE/g		Keimzählung
Koagulase u. Staphylokokken	100 KBE/g		Keimzählung
Listeria monocytogenes		100 KBE/g	Keimzählung
Salmonellen		nicht nachweisbar in 25g	Keimnachweis

**Spezifikation / spécification**

5.3 Nährwerte / valeurs nutritives / valori nutritivi:

Nährwerte   valeurs nutritives   valori nutritivi	100 g	1 Portion	1 portion	1 porzione
		25 g		%*
Energie   énergie   energia	1905 kJ 455 kcal	476 kJ 114 kcal		6%
Fett   matière grasses   grassi	27 g	6.8 g		10%
davon gesättigte Fettsäuren   dont acides gras saturés   di cui acidi grassi saturi	10 g	2.5 g		13%
Kohlenhydrate   glucides   carboidrati	<0.5 g	<0.5 g		<0.5%
davon Zucker   dont sucres   di cui zuccheri	<0.5 g	<0.5 g		<0.5%
Ballaststoffe   fibres alimentaires   fibre alimentari	<0.5 g	<0.5 g		
Eiweiss   protéines   proteine	22 g	5.5 g		11%
Salz   sel   sale	3.9 g	1.0 g		16%

\* der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal) /

\* de l'apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) /

\* di assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

**6 Gesamthaltbarkeit und Lagerung / durée et stockage** (vom Hersteller empfohlen / du producteur recommandé)

Mindestens haltbar bis: 40 Tage  
à consommer de préférence jusqu'au: 40 jours  
da consumare preferibilmente entro il: 40 giorni

6.1 Lagerbedingungen / les conditions de stockage:

Die ideale Lagertemperatur liegt zwischen 4 – 14 °C bei 60 – 70% rel. Luftfeuchtigkeit, vor Sonnenstrahlen geschützt / La température de stockage idéale est entre 4 jusqu'à 14 °C et 60 - 70% de l'humidité.

**7 Bemerkungen / remarques:**

Reifezeit / le temps de production: > 4 Wochen / > 4 semaines

**8 Sensorik / description organoleptique**

Produktbeschreibung / la description de produit:	Italienische Rohwurstware aus Schweinefleisch
Schnittbild / l'image en coupe:	gleichmässige Körnung
Aussehen und Farbe / l'apparence et couleur:	gebogene Salami, charakteristisches Rot
Geruch u. Geschmack / odeur et goût:	aromatisiert mit roten Paprikaschoten
Textur und Konsistenz / consistence:	weder hart noch gummig

## **Spezifikation / spécification**

### **9 Fotos und Abbildungen / les photos et les illustrations**



---

### **10 Verarbeitungshinweis für den Konsumenten / l'indication de traitement pour le consommateur**

zum Kaltessen / à consommer froid

zum Erhitzen / à consommer cuit

---

### **11 Produkt-Verpackung / l'emballage de produit**

Ganze und halbe Stück vacuumiert im Schrumpfbeutel aus PET/PA/EVOH/PE (ohne PVC/PVDC/Chlorfrei)

Aufgeschnittene Produkte in Schalen aus PE überzogen mit PE-Folie

---

### **12 Transport / le transport**

Die Transportbedingungen für Fleisch und Fleischwaren werden gemäss schweizerischer Lebensmittelgesetzgebung eingehalten.

Les exigences à moyens de transport pour le transport de viande et charcuterie sont retenu par le décret d'aliments suisse.

**Spezifikation / spécification**

**13 Adresse und Gültigkeit / l'adresse et validité**

Erfasst von / saisie de:	Demelsa Alexander
Geprüft von / vérifié de:	Marco Öhri
Adresse / l'adresse:	Riedlöserstr. 11, 7302 Landquart
Telefonnummer / le numéro de téléphone / E-Mail:	+41 (0)81 307 87 87 / info@grischuna.ch
Erstmals erfasst am / première saisie le:	29.04.08
Ersetzt die Deklaration vom / remplace la déclaration du:	18.01.11
Ausgedruckt am / Imprime au:	11.08.20

Landquart, 18.01.2018

Fleischrocknerei Churwalden AG



Demelsa Alexander  
Bachelor of Science ZFH in Food Technology  
Stv. Leiter QUM