

Produktdatenblatt Frankfurter 2 Paar

Produzent: GF Fleischproduktion GmbH & Co KG
 Adresse: Waldstraße 3, A-4712 Michaelnbach
 Österreich / AT 40502 EG
 Notrufnummer im Krisenfall: +43 676 84461456



Art.-Nr. 820
 Sachbezeichnung: Frankfurter 2 Paar

Beschreibung / Qualitätsmerkmale: Herzhafter Geschmack, 82% Rind- und Schweinefleisch, knackiger Biss, traditionell geräuchert, ohne Farbstoffe, ohne Verdickungsmittel, glutenfrei, ohne Geschmacksverstärker.

Zubereitungsempfehlung: **Im Kochtopf**
 - Wasser aufkochen, Herd ausschalten, Würstel ins Wasser geben und 5 Minuten ziehen lassen
Im Würstelwärmer
 - bei 70°C 5-10 Minuten ziehen lassen



Symbolfoto¹

Transport / Lagerungsbedingungen: gekühlt lagern bei +2° C bis +7° C
 Gebrauchsanweisung: Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen verbrauchen!

VE	Art.-Nr.	Produktabmessungen in cm ca.	Format	Gewicht	EAN		RLZ	MHD	Art der Verpackung ²	Gebinde	Gebinde - Inhalt	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette
1 Stk.	820	12 (b) x 4 (h) x 31 (t)	1 Pkg.	e 240 g/ 4 Stück	EAN 13:	9006460908208	14 d	28 d	schrumpf	E2	60 Pkg.	4	7
					GS1-128:	9006460908208							

Nährwertabelle ³	
Brennwert (kJ / kcal):	1064/ 257
Fett (g/100g):	22
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	9,8
Kohlenhydrate (g/100g):	1,4
davon Zucker (g/100g):	1,4
Eiweiß (g/100g):	14
Salz (g/100g):	1,8

Zutaten / QUID-Kennzeichnung
Zutaten: 82% Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, unjodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Gewürze, Gewürzextrakte, Dextrose, Stabilisator: E450, E451, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E300, natürliches Aroma, Schafdarm, Rauch. Kann Spuren von Milcheiweiß enthalten.

Mikrobiologische Anforderungen	Grenzwert (KbE*/g)	Sperrwert (KbE*/g)
Gesamkeimzahl	2.500.000	25.000.000
Enterobacteriaceae	500	5.000
E-Coli	10	100
Milchsäurebakterien	2.500.000	25.000.000
Salmonella	----	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes	----	n.n. in 25 g

*Quelle: AMA Richtwerte

Rückverfolgbarkeit: Die Rückverfolgbarkeit wird durch die Losnummer gewährleistet. Die verwendeten Roh- und Hilfsstoffe sowie produktberührende Verpackungsmaterialien können anhand der Losnummer auf der Produktetikette (Chargenkennzeichnung) jederzeit eindeutig identifiziert werden. Das gentechnikfreie Rind- und Schweinefleisch wird ausschließlich von den Partner-Bauern aus Oberösterreich bezogen. Dank des einzigartigen Rückverfolgungssystems kann auf jedem Produktetikett genau nachgelesen werden, von welchem unserer Partner-Bauern das Fleisch stammt.

Allergenkennzeichnungspflicht: Sämtliche allergenen Stoffe werden in der Zutatenliste in GROSSBUCHSTABEN angegeben.

GVO: Laut Lieferantenerklärung unterliegen die von uns verarbeiteten Roh- und Hilfsstoffe nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß VO (EG) 1829/2003 bzw. VO (EG) 1830/2003. Gentechnikfrei erzeugt gemäß Codex-Richtlinie "gentechnikfreie Produktion" - Kontrolle durch agroVet GmbH

HACCP: Ein HACCP Konzept ist seit 2006 erfolgreich eingeführt, die CCP`s sind definiert und kontrolliert.

Zertifizierung: IFS-Food auf höherem Niveau, AMA Gütesiegel Lizenznummer 10695461, Gentechnikfrei Zertifizierung

¹Symbolfoto: Alle Artikel-Bilder sind als "Abbildung ähnlich" bzw. "Symbolfoto" zu verstehen und unverbindlich.

²Art der Verpackung: Die verwendeten Verpackungsmaterialien (vac = Vakuumbbeutel; schrumpf = Schrumpfbeutel; aroma = Unter Schutzatmosphäre verpackt) entsprechen dem österreichischen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), und den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union. Die Verpackung entsprechen laut Herstellerangaben den Verordnungen 1935/2004, 2023/2006, 10/2011 idgF.

³Nährwertabelle: Alle Angaben entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union, und sind von entsprechenden akkreditierten Prüflabors untersucht worden und unterliegen einer natürlichen Schwankung.

Herstellereklärung: Die GF Fleischproduktion GmbH & Co KG bestätigt hiermit, dass:
 - die produzierten und gelieferten Waren den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen von Österreich und der Europäischen Union (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entsprechen.
 - die Angaben der Produktdeklaration den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.
 - alle Angaben richtig sind und Änderungen jeglicher Art unverzüglich an den Kunden weitergegeben werden.