

Produktdatenblatt Frankfurter Großpackungen

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



Art.-Nr. 800, 880
 Sachbezeichnung: Frankfurter

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 | Gebinde | Gebinde - inhalt | Gebinde/ Lage | Lagen/ Palette |
|--------|----------|------------------------------|--------|------------------|----------|----------------|------|------|--------------------|---------|------------------|---------------|----------------|
| 1 Stk. | 880 | 17 (b) x 6,5 (h) x 33 (t) | 1 Pkg. | e 600 g/10 St. | EAN 13: | 9006460908802 | 14 d | 28 d | Aroma | E2 | 15 Pkg. | 4 | 7 |
| | | | | | GS1-128 | 9006460908802 | | | | | | | |
| 1 Stk. | 800 | 16 (b) x 14 (h) x 18 (t) | 1 Pkg. | ca. 1,2kg/20 St. | EAN 13: | 2700800GGGGGP | 14 d | 28 d | Aroma | E2 | 10 Pkg. | 4 | 7 |
| | | | | | GS1-128: | 99006460908003 | | | | | | | |

| Nährwerttabelle ² | |
|---------------------------------------|-----------|
| 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, Schafdarf, Rauch. Kann Spuren von Milcheiweiß enthalten. Unter Schutzatmosphäre verpackt. |

| 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.

³Nährwerttabelle: 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.