

**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



Symbolfoto<sup>1</sup>

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 <sup>2</sup>	
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. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

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

<sup>1</sup>Symbolfoto: Alle Artikel-Bilder sind als "Abbildung ähnlich" bzw. "Symbolfoto" zu verstehen und unverbindlich.  
<sup>2</sup>Art 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 entspricht laut Herstellerangaben den Verordnungen 1935/2004, 2023/2006, 10/2011 idgF.  
<sup>3</sup>Nährwerttabelle: 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.