

**Produktdatenblatt Extrawurst**

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

Art.-Nr. 246, 954  
 Sachbezeichnung: Extrawurst geschnitten

Beschreibung / Qualitätsmerkmale: Herzhafter Geschmack, 74% Rind- und Schweinefleisch, fein und leicht im Geschmack, ohne künstliche Farbstoffe, ohne Verdickungsmittel, glutenfrei, ohne Geschmacksverstärker.

Zubereitungsempfehlung: **SB-Ware**  
 - für Jause

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



Symbolfoto<sup>1</sup>

Menge	Art.-Nr.	Produktabmessungen in cm ca.	Format	Gewicht	EAN		MHD	RLZ	Art der Verpackung <sup>3</sup>	Gebinde	Gebinde - inhalt	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette
1 Stk.	246	13 (b) x 1 (h) x 22 (t)	1 Pkg.	e 100 g	EAN 13:	9006460902466	26 d	12 d	Aroma	E2	45 Pkg.	4	7
					GS1-128:	9006460902466							
1 VE (5 Stk.)	246	13 (b) x 5 (h) x 22 (t)	5 Pkg	e 500 g	GS1-128:	9006460902467	26 d	12 d	Aroma	E2	9 VE	4	7
1 Stk.	954	13 (b) x 4 (h) x 22 (t)	1 Pkg.	e 300 g	EAN 13:	9006460909540	26 d	12 d	Aroma	E2	24 Pkg.	4	7
					GS1-128:	9006460909540							

Nährwertabelle <sup>5</sup>	
Brennwert (kJ / kcal):	960 / 232
Fett (g/100g):	20
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	8,7
Kohlenhydrate (g/100g):	0,6
davon Zucker (g/100g):	0,6
Eiweiß (g/100g):	12
Salz (g/100g):	2,1

Zutaten / QUID-Kennzeichnung
Zutaten: 74% Schweine- u. Rindfleisch, Trinkwasser, Speck, unjodiertes Speisesalz, Gewürze, Stabilisator: E450, E451, Konservierungsstoff: E250, Maltodextrin, Zucker, Antioxidationsmittel: E300, Aromen. Kann Spuren von Milcheiweiß enthalten. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Mikrobiologische Anforderungen	Grenzwert (KbE*/g)	Sperrwert (KbE*/g)
Gesamkeimzahl	5.000.000	50.000.000
Enterobacteriaceae	1.000	10.000
E-Coli	10	100
Milchsäurebakterien	5.000.000	50.000.000
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.  
 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 = Schrumpfbbeutel; 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.

<sup>3</sup>Nährwertabelle: 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.