

Produktdatenblatt Toastschinken

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. 242, 882
 Sachbezeichnung: Toastschinken
 geschnitten

Beschreibung / Qualitätsmerkmale: Schinken aus zartem Schweinefleisch vom Schlögl - mit milder Würzung, fein geschnitten.
 Zur kalten Jause im Gebäck oder heiß als Einlage eines Toastes - eine wahre Gaumenfreude; glutenfrei, laktosefrei, ohne Verdickungsmittel

Zubereitungsempfehlung: **Kalte Jause**
 - dünn geschnitten im Gebäck
Warme Jause
 - dünn geschnitten im Toast

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



Symbolfoto¹

Menge	Art.-Nr.	Produktabmessungen in cm ca.	Format	Gewicht	EAN		MHD	RLZ	Art der Verpackung ²	Gebinde	Gebinde - inhalt	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette
1 Stk.	242	13 (b) x 1 (h) x 22 (t)	1 Pkg.	e 100 g	EAN 13:	9006460902428	26 d	12 d	Aroma	E2	45 Pkg	4	7
					GS1-128:	9006460902428							
1 VE (5 Stk.)	242	13 (b) x 5 (h) x 22 (t)	5 Pkg.	e 500 g	GS1-128:	9006460902429	26 d	12 d	Aroma	E2	9 VE	4	7
1 Stk.	882	13 (b) x 5 (h) x 22 (t)	1 Pkg.	e 500 g	EAN 13:	9006460908826	26 d	12 d	Aroma	E2	24 Pkg.	4	7
					GS1-128:	9006460908826							

Nährwertabelle ³	
Brennwert (kJ / kcal):	411/ 98
Fett (g/100g):	2,4
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	1,0
Kohlenhydrate (g/100g):	0
davon Zucker (g/100g):	0
Eiweiß (g/100g):	19
Salz (g/100g):	1,9

Zutaten / QUID-Kennzeichnung ⁵
Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, unjodiertes Speisesalz, Gewürzextrakte, Gewürze, Dextrose, Stabilisator: E450, E451, E452, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301. 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.
 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 = Vakuumbutel; schrumpf = Schrumpfbutel; 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.