gourmetfein
So muss das schmecken.

Produktdatenblatt Classic Leberkäse

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.	681
Sachbezeichnung:	Classic Leberkäse 2er Schnitten
Beschreibung / Qualitätsmerkmale:	Der Klassiker, 80% Fleischanteil aus frischem Rind- und Schweinefleisch, schmackhafte Naturkruste, im traditionellen Backofen gebacken. Keine Stärke, ohne künstliche Farbstoffe, glutenfrei, laktosefrei, ohne Geschmacksverstärker.
Zubereitungsempfehlung:	**Mirkowelle:** - ca. 30 Sekunden erhitzen **Pfanne:** - bei 180°C bis eine schöne Bräune erreicht ist - wenn gewünscht etwas Butter zugeben **Im Plattengrill** - ca. 30 Sekunden bei 250°C mit Backpapier erhitzen
Transport / Lagerungbedingungen:	gekühlt lagern bei +2° C bis +7° C
Gebrauchsanweisung:	Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

OHNE gen TECHNIK HERGESTELLT

AT 40502 EG

AMA GÜTESIEGEL 10695461

Symbolfoto[1]

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.	681	14 (b) x 1,5 (h) x 24 (t)	Schnitten	e 180 g	EAN 13:	9006460906815	28 d	14 d	Aroma	E2	50 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460906815							
1 VE (5 Stk.)	681	14 (b) x 7,5 (h) x 24 (t)	Schnitten	e 900 g	GS1-128 (VE):	9006460996816	28 d	14 d	Aroma	E2	10 VE	4	7

Nährwerttabelle[3]	
Brennwert (kJ / kcal):	996 / 240
Fett (g/100g):	21
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	9,4
Kohlenhydrate (g/100g):	1,0
davon Zucker (g/100g):	0,5
Eiweiß (g/100g):	12
Salz (g/100g):	2,1

Zutaten / QUID-Kennzeichnung[5]

Zutaten: 80% Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, unjodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Gewürze, Stabilisator: E450, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E300, Aromen.
Unter Schutzatmosphäre verpackt!
Kann Spuren von Milcheiweiß enthalten.
Österreichisches Rezept - enthält keine Leber!

Mikrobiologische Anforderungen	Grenzwert (KbE*/g)	Sperrwert (KbE*/g)
Gesamkeimzahl	5 000 000	50 000 000
Enterobacteriaceae	1 000	10 000
E-Coli	10	100
Milchsäurebakteien	5 000 000	50 000 000
Salmonella	----	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes	----	n.n. in 25 g

*Quelle: AMA Richtwerte

Sensorische Anforderungen		
Sens. Anforderungen		**Grenzwert**
Beschaffenheit Aussen		Leberkäse mit brauner Kruste
Beschaffenheit Innen		Schnittbild mit kleinen Lufteinschlüssen
Brät		Farbe rötlich
Konsistenz		schnittfest
Geruch		rein, arttypisch, aromatisch
Geschmack		rein, arttypisch

Rückverfolgbarkeit:	Die Rückverfolgbarkeit wird durch die Losnummer gewährleistet. Die verwendeten Roh- und Hilfsstoffe sowie produktberührende Verpackungsmaterialen 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
[1]Symbolfoto:	Alle Artikel-Bilder sind als "Abbildung ähnlich" bzw. "Symbolfoto" zu verstehen und unverbindlich.
[2]Art der Verpackung:	Die verwendeten Verpackungsmaterialien (vac = Vakuumbeutel; schrumpf = Schrumpfbeutel; aroma = Unter Schutzathmosphäre verpackt) entsprechen dem österreichischen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), und den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union. Die Verpackung entsprichten laut Herstellerangaben den Verordnungen 1935/2004, 2023/2006, 10/2011 idgF.
[3]Nährwerttabelle:	Alle Angaben entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union, und sind von entsprechenden akkreditierten Prüflabors untersucht worden und unterliegen einer natürlichen Schwankung.
Herstellererklärung:	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.