

Produktdatenblatt Käse Leberkäse

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

Art.-Nr. 682
 Sachbezeichnung: Käse Leberkäse 2er Schnitten

Beschreibung / Qualitätsmerkmale: Mit herzhaftem Emmentaler (13%), 69% Fleischanteil aus frischem Rind- und Schweinefleisch, schmackhafter Naturkruste, im traditionellen Backofen gebacken, keine Stärke, ohne künstliche Farbstoffe, glutenfrei, laktosefrei, ohne Geschmacksverstärker!

Zubereitungsempfehlung: **Mikrowelle:**
 - 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 / 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 ³	Gebinde	Gebinde - inhalt	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette
1 Stk.	682	14 (b) x 1,5 (h) x 24 (t)	Schnitten	e 180 g	EAN 13:	9006460906822	28 d	14 d	Aroma	E2	30 Pkg.	4	7
					GS1 -128:	9006460906822							
1 VE (5 Stk.)	682	14 (b) x 7,5 (h) x 24 (t)	Schnitten	e 900 g	GS1-128 (VE):	9006460996823	28 d	14 d	Aroma	E2	6 VE	4	7

Nährwertabelle ²	
Brennwert (kJ / kcal):	1096 / 265
Fett (g/100g):	23
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	11
Kohlenhydrate (g/100g):	0,5
davon Zucker (g/100g):	0,5
Eiweiß (g/100g):	14
Salz (g/100g):	1,8

Zutaten / QUID-Kennzeichnung
Zutaten: 69% Schweine- u. Rindfleisch, Speck, 13% EMMENTALER, Trinkwasser, unjodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Gewürze, Stabilisator: E450, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E300, Aromen. Unter Schutzatmosphäre verpackt! 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
Milchsäurebakterien	5.000.000	50.000.000
Salmonella	----	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes	----	n.n. in 25 g

Sensorische Anforderungen	
Sens. Anforderungen	Grenzwert
Beschaffenheit Aussen	Leberkäse mit brauner Kruste
Beschaffenheit Innen	Schnittbild mit kleinen Luftfeinschlüssen und einer Käseeinlage
Brät	Farbe rötlich
Konsistenz	schnittfest
Geruch	rein, entsprechend
Geschmack	rein, entsprechend

*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.