

## Produktdatenblatt Saunaschinken

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.: 966  
 Sachbezeichnung: Saunaschinken geschnitten  
 geschnitten, 500 g

Beschreibung / Qualitätsmerkmale: Schinken aus zartem Schweinefleisch vom Schlögl - mit feiner Würzung. Zur kalten Jause im Gebäck - eine wahre Gaumenfreude; ohne Verdickungsmittel, glutenfrei, laktosefrei

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

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



Symbolfoto<sup>1</sup>

VE	Art.-Nr.	Produktabmessungen in cm ca.	Format	Gewicht	EAN		MHD	RLZ	Art der Verpackung <sup>2</sup>	Gebinde	Gebinde - inhalt	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette
1 Stk.	966	20 (b) x 6 (h) x 22 (t)	1 Pkg.	e 500 g	EAN 13:	9006460909663	25 d	10 d	Aroma	E2	24 Pkg	4	7
					GS1-128:	9006460909663							

Nährwertabelle <sup>3</sup>	
Brennwert (kJ / kcal):	406 / 96
Fett (g/100g):	2,1
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	0,9
Kohlenhydrate (g/100g):	<0,5
davon Zucker (g/100g):	<0,5
Eiweiß (g/100g):	19
Salz (g/100g):	2,1

Zutaten / QUID-Kennzeichnung <sup>5</sup>
Zutaten: Schweinefleisch, Wasser, Stabilisator: E450, E451, E452, unjodiertes Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, Rauch. 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

<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 = Vakuumbeutel; schrumpf = Schrumpfbeutel; 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.