

Produktdatenblatt Paprika 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. 73, 403, 453
 Sachbezeichnung: Paprika Leberkäse



Beschreibung / Qualitätsmerkmale: Mit frischem Paprika (11%), 72% Fleischanteil aus frischem Rind- und Schweinefleisch, schmackhafter Naturkruste, im traditionellen Backofen gebacken, keine Stärke, ohne künstliche Farbstoffe, glutenfrei, laktosefrei, ohne Geschmacksverstärker!

Zubereitungsempfehlung:

Kalte Theke
 - Snacks, dünn geschnitten (1mm)
 - zur Weiterverarbeitung in 1 cm dicke Schnitten



Heiße Theke
 - Kerntemperatur von 75° C sicherstellen
 - Aufwärmzeit ca. 2 Std. - je nach Gerätetyp variabel
 - Anchnittfläche kann mit LK-Folie abgedeckt werden
 - kleine Mengen einwärmen, max. 3 Stunden warmhalten
 - Feuchtigkeit (Beschwadung) im Gerät sicherstellen

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

Symbolfoto¹

| VE | Art.-Nr. | Produktabmessungen in cm ca. | Format | Gewicht | EAN | | MHD | RLZ | Art der Verpackung ² | Gebinde | Gebinde - inhalt | Gebinde/ Lage | Lagen/ Palette |
|--------|----------|------------------------------|-----------|------------|----------|----------------|------|------|---------------------------------|---------|------------------|---------------|----------------|
| 1 Stk. | 73 | 16 (b) x 14 (h) x 18 (t) | 1/2 Block | ca. 3,0 kg | EAN 13: | 2700073GGGGP | 30 d | 21 d | vac | E2 | 6 Stück | 4 | 7 |
| | | | | | GS1-128: | 99006460900731 | | | | | | | |
| 1 Stk. | 403 | 9,5 (b) x 11 (h) x 21 (t) | 1 Block | e 1,8 kg | EAN 13: | 9006460904033 | 30 d | 21 d | vac | E2 | 7 Stück | 4 | 7 |
| | | | | | GS1-128: | 9006460904033 | | | | | | | |
| 1 Stk. | 453 | 9,5 (b) x 11 (h) x 21 (t) | 1 Block | ca. 1,8 kg | EAN 13: | 2700453GGGGP | 30 d | 21 d | vac | E2 | 7 Stück | 4 | 7 |
| | | | | | GS1-128: | 99006460904531 | | | | | | | |

| Nährwertabelle ³ | |
|---------------------------------------|-----------|
| Brennwert (kJ / kcal): | 838 / 203 |
| Fett (g/100g): | 17 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g/100g): | 8,2 |
| Kohlenhydrate (g/100g): | 0,5 |
| davon Zucker (g/100g): | 0,5 |
| Eiweiß (g/100g): | 11 |
| Salz (g/100g): | 2,3 |

| Zutaten / QUID-Kennzeichnung |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 72% Schweine- u. Rindfleisch, Trinkwasser, Speck, 11% Paprika, unjodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Gewürze, Stabilisator: E452, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E300, Aromen. Kann Spuren von Milcheiweiß enthalten. Österreichisches Rezept - enthält keine Leber! |

| Mikrobiologische Anforderungen | Grenzwert (KbE* / g) | Sperrwert (KbE* / g) |
|--------------------------------|----------------------|----------------------|
| Gesamkeimzahl | 2.500.000 | 25.000.000 |
| Enterobacteriaceae | 500 | 5.000 |
| E-Coli | 10 | 100 |
| Milchsäurebakterien | 2.500.000 | 25.000.000 |
| 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 Lufteinschlüssen, feine Paprikastreifen |
| Brät | Farbe rötlich |
| Konsistenz | schnittfest |
| Geruch | rein, entsprechend |
| Geschmack | rein, entsprechend |

³Quelle: 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

¹Symbolfoto: Alle Artikel-Bilder sind als "Abbildung ähnlich" bzw. "Symbolfoto" zu verstehen und unverbindlich.
²Art 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.
³Nährwerttabelle: 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.