

**Produktdatenblatt Paprika Leberkäse**

Produzent: GF Fleischproduktion GmbH & Co KG  
 Adresse: Waldstraße 3, A-4712 Michaelnbach  
 Herstellerland / 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  
 - Anschnittfläche 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! □

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. | 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 <sup>3</sup>           |           |
|---------------------------------------|-----------|
| 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.<br>Österreichisches Rezept - enthält keine Leber! |

| Mikrobiologische Anforderungen | Grenzwert (KbE* / g) | Sperrwert (KbE* / g) |
|--------------------------------|----------------------|----------------------|
| <b>Gesamkeimzahl</b>           | 2.500.000            | 25.000.000           |
| <b>Enterobacteriaceae</b>      | 500                  | 5.000                |
| <b>E-Coli</b>                  | 10                   | 100                  |
| <b>Milchsäurebakterien</b>     | 2.500.000            | 25.000.000           |
| <b>Salmonella</b>              | ----                 | n.n. in 25 g         |
| <b>Listeria monocytogenes</b>  | ----                 | 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  |

<sup>3</sup>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. 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.