

**Produktdatenblatt Chili Cheese Leberkäse**

Produzent:  
Adresse:  
Herstellungsland / Zulassungsnummer:  
Notrufnummer im Krisenfall:

GF Fleischproduktion GmbH & Co KG  
Waldstraße 3, A-4712 Michaelnbach  
Österreich / AT 40502 EG  
+43 676 84461456



Art.-Nr.  
Sachbezeichnung:

221, 421, 471, 521, 671, 121  
Chili Käse Leberkäse

Beschreibung / Qualitätsmerkmale:

Mit herzhaftem Emmentaler (12%), Paprika und Jalapeno (2,3%), 68% Fleischanteil aus frischem Rind- und Schweinefleisch, schmackhafter Naturkruste, im traditionellen Backofen gebacken, keine Stärke, ohne künstliche Farbstoffe, glutenfrei, ohne Geschmacksverstärker.

Zubereitungsempfehlung:

**Heisse Theke**

- Kerntemperatur von 75° C sicherstellen
- Aufwärmzeit ca. 1 Std. (521), ca. 1,5 Std. (221, 671) ca. 2 Std. (421, 471, 121) - je nach Gerätetyp
- Anschnittfläche kann mit LK-Folie abgedeckt werden
- kleine Mengen einwärmen, max. 3 Stunden warmhalten
- Feuchtigkeit (Beschwadung) im Gerät sicherstellen

Transport / Lagerungsbedingungen:  
Gebrauchsanweisung:

gekühlt lagern bei +2° C bis +7° C  
Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.



Symbolfoto<sup>1</sup>

Menge	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.	221	10 (b) x 6 (h) x 19 (t)	1 Block	ca. 1,0 kg	EAN 13:	2700221GGGGP	33 d	21 d	Schrumpf	E2	19 Stück	4	7
					GS1-128:	99006460902216							
1 Stk.	421	11 (b) x 8 (h) x 21 (t)	1 Block	e 1,8 kg	EAN 13:	9006460904217	33 d	21 d	vac	E2	7 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460904217							
1 Stk.	471	11 (b) x 8 (h) x 21 (t)	1 Block	ca. 1,8 kg	EAN 13:	2700471GGGGP	33 d	21 d	vac	E2	7 Stück	4	7
					GS1-128:	99006460904715							
1 Stk.	521	7 (b) x 5 (h) x 17 (t)	1 Block	e 500g	EAN 13:	9006460905214	33 d	21 d	Schrumpf	E2	36 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460905214							
1VE (3 Stück)	521	21 (b) x 5 (h) x 17 (t)	3 Block	e 1,5 kg	GS1-128(VE)	9006460905215	33 d	21 d	Schrumpf	E2	12 VE	4	7
1 Stk.	671	9 (b) x 6 (h) x 20 (t)	1 Block	e 1,0 kg	EAN 13:	9006460906716	33 d	21 d	vac	E2	19 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460906716							
1 Stk.	121	11 (b) x 9 (h) x 21 (t)	1 Block	ca. 2,3 kg	EAN 13:	2700121GGGGP	33 d	21 d	vac	E2	6 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460901216							

Nährwertabelle <sup>3</sup>	
Brennwert (kJ / kcal):	1182 / 285
Fett (g/100g):	24
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	12
Kohlenhydrate (g/100g):	2,5
davon Zucker (g/100g):	1,5
Eiweiß (g/100g):	15
Salz (g/100g):	1,9

Zutaten / QUID-Kennzeichnung
Zutaten: 68% Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, 12% EMMENTALER, 2,3% Paprika u. Jalapeno (getrocknet), unjodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Gewürze, Stabilisator: E450, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E300, Aromen. 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

\*Quelle: AMA Richtwerte

Sensorische Anforderungen	
Sens. Anforderungen	Grenzwert
Beschaffenheit Aussen	Leberkäse mit brauner Kruste
Beschaffenheit Innen	Schnittbild mit kleinen Luftpinschlüssen, Paprikaflocken, Käseeinlage
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 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 = Vakuumbbeutel; schrumpf = Schrumpfbbeutel; aroma = Unter Schutzatmosphäre verpackt) entsprechen dem österreichischen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), und den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union. Die Verpackung entspricht den 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.