

Produktdatenblatt Chili Leberkäse

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

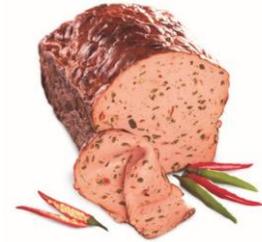


Art.-Nr. 19, 219, 401, 469, 519, 669, 119
 Sachbezeichnung: Chili Leberkäse

Beschreibung / Qualitätsmerkmale: Der "Feurige", 78% Fleischanteil aus frischem Rind- und Schweinefleisch, schmackhafte Naturkruste, im traditionellen Backofen gebacken, keine Stärke, ohne künstliche Farbstoffe, glutenfrei, laktosefrei, ohne Geschmacksverstärker.

Zubereitungsempfehlung (19) **Kalte Theke**
 - Snacks, dünn geschnitten (1mm)
 - zur Weiterverarbeitung in 1 cm dicke Schnitten

Zubereitungsempfehlung (219, 419, 469, 669, 119) **Heisse Theke**
 - Kerntemperatur von 75° C sicherstellen
 - Aufwärmzeit ca. 1 Std. (519), 1,5 Std. (219, 669) ca. 2 Std. (419, 469) - je nach Gerätetyp
 - 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.

Symbolfoto¹

Menge	Art.-Nr.	Produktabmessungen in cm ca.	Format	Gewicht	EAN	MHD	RLZ	Art der Verpackung ²	Gebinde	Gebinde - inhalt	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette
1 Stk.	19	16 (b) x 14 (h) x 18 (t)	1/2 Block	ca. 3,0 kg	EAN 13: 2700019GGGGP GS1-128: 99006460900199	35 d	21 d	vac	E2	6 Stück	4	7
1 Stk.	219	9 (b) x 6 (h) x 20 (t)	1 Block	ca. 1,0 kg	EAN 13: 2700219GGGGP GS1-128: 99006460902193	35 d	21 d	vac	E2	19 Stück	4	7
1 Stk.	419	11 (b) x 8 (h) x 21 (t)	1 Block	e 1,8 kg	EAN 13: 9006460904194 GS1-128: 9006460904194	35 d	21 d	vac	E2	7 Stück	4	7
1 Stk.	469	11 (b) x 8 (h) x 21 (t)	1 Block	ca. 1,8 kg	EAN 13: 2700469GGGGP GS1-128: 99006460904692	35 d	21 d	vac	E2	7 Stück	4	7
1 Stk.	519	7 (b) x 5 (h) x 17 (t)	1 Block	e 500 g	EAN 13: 9006460905191 GS1-128: 9006460905191	35 d	21 d	schrumpf	E2	36 Stück	4	7
1VE (3 Stück)	519	21 (b) x 5 (h) x 17 (t)	3 Block	e 1,5 kg	GS1-128(VE) 9006460905192	35 d	21 d	Schrumpf	E2	12 VE	4	7
1 Stk.	669	9 (b) x 6 (h) x 20 (t)	1 Block	e 1,0 kg	EAN 13: 9006460906693 GS1-128: 9006460906693	35 d	21 d	vac	E2	19 Stück	4	7
1 Stk.	119	11 (b) x 9 (h) x 21 (t)	1 Block	ca. 2,3 kg	EAN 13: 2700119GGGGP GS1-128: 9006460901193	35 d	21 d	vac	E2	6 Stück	4	7

Nährwerttabelle ³	
Brennwert (kJ / kcal):	1025 / 247
Fett (g/100g):	21
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	8,7
Kohlenhydrate (g/100g):	2,4
davon Zucker (g/100g):	2,1
Eiweiß (g/100g):	12
Salz (g/100g):	1,9

Zutaten / QUID-Kennzeichnung
Zutaten: 78% Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, 2,6% Paprika u. Jalapeno (getrocknet), unjodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Gewürze, Stabilisator: E450, 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 Luftpöckchen, Paprikaflocken
Brät	Farbe rötlich
Konsistenz	schnittfest
Geruch	rein, arttypisch, aromatisch
Geschmack	rein, arttypisch

*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

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 entspricht den 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.