

**Produktdatenblatt Classic 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. 71, 201, 401, 451, 501, 651, 101  
 Sachbezeichnung: Classic Leberkäse

Beschreibung / Qualitätsmerkmale:

Der Klassiker, 80% Fleischanteil aus frischem Rind- und Schweinefleisch, schmackhafte Naturkruste, im traditionellen Backofen gebacken. Keine Stärke, ohne künstliche Farbstoffe, glutenfrei, laktosefrei, ohne Geschmacksverstärker.

Zubereitungsempfehlung 201, 401, 451, 501, 651, 101:

**Heisse Theke**  
 - Kerntemperatur von 75° C sicherstellen  
 - Aufwärmzeit ca. 1 Std. (501), 1,5 Std. (201,651), 2 Std.(401,451) - je nach Gerät  
 - Anschnittfläche kann mit LK-Folie abgedeckt werden  
 - kleine Mengen einwärmen, ca. 3 Stunden warmhalten  
 - Feuchtigkeit (Beschwadung) im Gerät sicherstellen

Zubereitungsempfehlung:

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

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.	71	16 (b) x 14 (h) x 18 (t)	1/2 Block	ca 3,0 kg	EAN 13:	2700071GGGGGP	35 d	21 d	vac.	E2	6 Stück	4	7
					GS1-128:	99006460900717							
1 Stk.	201	9 (b) x 6 (h) x 20 (t)	1 Block	ca. 1,0 kg	EAN 13:	2700202GGGGGP	35 d	21 d	vac.	E2	19 Stück	4	7
					GS1-128:	99006460902018							
1 Stk.	401	11 (b) x 8 (h) x 21 (t)	1 Block	e 1,8 kg	EAN 13:	9006460904019	35 d	21 d	vac.	E2	7 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460904019							
1 Stk.	451	11 (b) x 8 (h) x 21 (t)	1 Block	ca. 1,8 kg	EAN 13:	2700451GGGGGP	35 d	21 d	vac.	E2	7 Stück	4	7
					GS1-128:	99006460904517							
1 Stk.	501	7 (b) x 5 (h) x 17 (t)	1 Block	e 500g	EAN 13:	9006460905016	35 d	21 d	Schrumpf	E2	36 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460905016							
1VE (3 Stück)	501	21 (b) x 5 (h) x 17 (t)	3 Block	e 1,5 kg	GS1-128(VE)	9006460905017	35 d	21 d	Schrumpf	E2	12 VE	4	7
1 Stk.	651	9 (b) x 6 (h) x 20 (t)	1 Block	e 1,0 kg	EAN 13:	9006460906518	35 d	21 d	vac.	E2	19 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460906518							
1 Stk.	101	11 (b) x 9 (h) x 21 (t)	1 Block	ca. 2,3 kg	EAN 13:	2700101GGGGGP	35 d	21 d	vac.	E2	6 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460901018							

Nährwertabelle <sup>3</sup>	
Brennwert (kJ / kcal):	996 / 240
Fett (g/100g):	21
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	9,4
Kohlenhydrate (g/100g):	1,0
davon Zucker (g/100g):	0,5
Eiweiß (g/100g):	12
Salz (g/100g):	2,1

Zutaten / QUID-Kennzeichnung <sup>5</sup>
Zutaten: 80% Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, 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)
<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 Luft einschüssen
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.

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 = 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.

<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.