

Produktdatenblatt Käse 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. 72, 202, 402, 452, 502, 652, 102
 Sachbezeichnung: Käse Leberkäse



Beschreibung / Qualitätsmerkmale: Mit herzhaftem Emmentaler (13%), 69% Fleischanteil aus frischem Rind- und Schweinefleisch, schmackhafter Naturkruste, im traditionellen Backofen gebacken, keine Stärke, ohne künstliche Farbstoffe, glutenfrei, laktosefrei, ohne Geschmacksverstärker!

Zubereitungsempfehlung (72): **Kalte Theke**
 - Snacks, dünn geschnitten (1mm)
 - zur Weiterverarbeitung in 1 cm dicke Schnitten

Zubereitungsempfehlung (202, 402, 452, 502, 652, 102): **Heiße Theke**
 - Kerntemperatur von 75° C sicherstellen
 - Aufwärmzeit ca. 1 Std. (502), 1,5 Std. (202, 652), 2 Std. (402, 452) - je nach Gerät
 - Anschnittfläche kann mit LK-Folie abgedeckt werden
 - kleine Mengen einwärmen, max. 3 Stunden warmhalten
 - Feuchtigkeit (Beschwadung) im Gerät sicherstellen



Symbolfoto¹

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

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.	72	16 (b) x 14 (h) x 18 (t)	1/2 Block	ca 3,0 kg	EAN 13:	9006460900721	35 d	21 d	vac	E2	6 Stück	4	7
					GS1-128:	99006460900724							
1 Stk.	202	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:	99006460902025							
1 Stk.	402	11 (b) x 8 (h) x 21 (t)	1 Block	e 1,8 kg	EAN 13:	9006460904026	35 d	21 d	vac	E2	7 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460904026							
1 Stk.	452	11 (b) x 8 (h) x 21 (t)	1 Block	ca. 1,8 kg	EAN 13:	2700452GGGGGP	35 d	21 d	vac	E2	7 Stück	4	7
					GS1-128:	99006460904524							
1 Stk.	502	7 (b) x 5 (h) x 17 (t)	1 Block	e 500g	EAN 13:	9006460905023	35 d	21 d	vac	E2	36 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460905023							
1VE (3 Stück)	502	21 (b) x 5 (h) x 17 (t)	3 Block	e 1,5 kg	GS1-128(VE)	9006460905024	35 d	21 d	Schrumpf	E2	12 VE	4	7
1 Stk.	652	9 (b) x 6 (h) x 20 (t)	1 Block	e 1,0 kg	EAN 13:	9006460906525	35 d	21 d	vac	E2	19 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460906525							
1 Stk.	102	11 (b) x 9 (h) x 21 (t)	1 Block	ca. 2,3 kg	EAN 13:	2700102GGGGGP	35 d	21 d	vac	E2	6 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460901025							

Nährwertabelle ³	
Brennwert (kJ / kcal):	1096 / 265
Fett (g/100g):	23
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	11
Kohlenhydrate (g/100g):	0,5
davon Zucker (g/100g):	0,5
Eiweiß (g/100g):	14
Salz (g/100g):	1,8

Zutaten / QUID-Kennzeichnung

Zutaten: 69% Schweine- u. Rindfleisch, Speck, 13% EMMENTALER, Trinkwasser, 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)
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 Luftporen und einer Käseeinlage
Brät	Farbe rötlich
Konsistenz	schnittfest
Geruch	rein, entsprechend
Geschmack	rein, entsprechend

*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

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