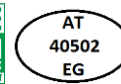


Produktdatenblatt Käse-Speck Leberkäse

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. 211, 411, 461, 561, 661
 Sachbezeichnung: Käse-Speck Leberkäse



Beschreibung / Qualitätsmerkmale Schweine- u. Mit herzhaftem Emmentaler (13%), würzigem Speck (4%) und 65% Fleischanteil aus frischem Rind- und Schweinefleisch, schmackhafte 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. (561), 1,5 Std. (211, 661), ca. 2 Std. (411, 461) - je nach Gerät
 - 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

VE	Art.-Nr.	Produktabmessungen in cm ca.	Format	Gewicht	EAN	MHD	RLZ	Art der Verpackung ²	Gebinde	Gebinde-inhalt	Gebinde/Lage	Lagen/Palette
1 Stk.	211	10 (b) x 6 (h) x 19 (t)	1 Block	ca. 1,0 kg	EAN 13: 2700211GGGGP GS1-128: 99006460902117	35 d	21 d	vac	E2	19 Stück	4	7
1 Stk.	411	9,5 (b) x 11 (h) x 21 (t)	1 Block	e 1,8 kg	EAN 13: 9006460904118 GS1-128: 9006460904118	35 d	21 d	vac	E2	7 Stück	4	7
1 Stk.	461	9,5 (b) x 11 (h) x 21 (t)	1 Block	ca. 1,8 kg	EAN 13: 2700461GGGGP GS1-128: 99006460904616	35 d	21 d	vac	E2	7 Stück	4	7
1 Stk.	561	6,5 (b) x 5 (h) x 18 (t)	1 Block	e 500 g	EAN 13: 9006460905610 GS1-128: 9006460905610	35 d	21 d	Schrumpf	E2	36 Stück	4	7
1VE (3 Stück)	561	21 (b) x 5 (h) x 17 (t)	3 Block	e 1,5 kg	GS1-128(VE) 9006460905611	35 d	21 d	Schrumpf	E2	12 VE	4	7
1 Stk.	661	10 (b) x 6 (h) x 19 (t)	1 Block	e 1,0 kg	EAN 13: 9006460906617 GS1-128: 9006460906617	35 d	21 d	vac	E2	19 Stück	4	7

Nährwertabelle ³	
Brennwert (kJ / kcal):	1131 / 273
Fett (g/100g):	22
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	10,0
Kohlenhydrate (g/100g):	3,4
davon Zucker (g/100g):	1,3
Eiweiß (g/100g):	15
Salz (g/100g):	1,8

Zutaten / QUID-Kennzeichnung ⁵
Zutaten: 65% Schweine- u. Rindfleisch, Trinkwasser, Speck, 13% EMMENTALER, 3% Selchschofp, 1% Hamburgerspeck, Röstzwiebel (Zwiebel, Sonnenblumenöl), Speisesalz unjodiert, Stabilisator: E450, E451, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Säureregulator: E500, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: E250, E252, Antioxidationsmittel: E300, 301, Aromen, Rauch. 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	Grenzwert
Beschaffenheit Aussen	Leberkäse mit brauner Kruste
Beschaffenheit Innen	Schnittbild mit kleinen Luftschlüssen, Speckeinlage, 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 = 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.
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.