

**Produktdatenblatt Pizza 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. 207, 407, 457, 507, 657  
 Sachbezeichnung: Pizza Leberkäse

Beschreibung / Qualitätsmerkmale: Mit frischem Paprika und Käse, 66% Fleischanteil aus frischem Rind- und Schweinefleisch, schmackhafter Naturkruste, im traditionellen Backofen gebacken, keine Stärke, ohne künstliche Farbstoffe, glutenfrei, laktosefrei, ohne Geschmacksverstärker

Zubereitungsempfehlung: **Heisse Theke**  
 - Kerntemperatur von 75° C sicherstellen  
 - Aufwärmzeit ca. 1 Std. (507) ca. 1,5 Std. (207, 657) ca. 2 Std. (407, 457) - 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.



Symbolfoto<sup>1</sup>

Menge	Art.-Nr.	Produktabmessungen in cm ca.	Format	Gewicht	EAN		MHD	RLZ	Art der Verpackung <sup>3</sup>	Gebinde	Gebinde - inhalt	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette
1 Stk.	207	10 (b) x 6 (h) x 19 (t)	1 Block	ca. 1,0 kg	EAN 13: 2700207GGGGP	GS1-128: 99006460902070	35 d	21 d	vac	E2	19 Stück	4	7
1 Stk.	407	9,5 (b) x 11 (h) x 21 (t)	1 Block	e 1,8 kg	EAN 13: 9006460904071	GS1-128: 9006460904071	35 d	21 d	vac	E2	7 Stück	4	7
1 Stk.	457	9,5 (b) x 11 (h) x 21 (t)	1 Block	ca. 1,8 kg	EAN 13: 2700457GGGGP	GS1-128: 99006460904579	35 d	21 d	vac	E2	7 Stück	4	7
1 Stk.	507	7 (b) x 5 (h) x 17 (t)	1 Block	e 500g	EAN 13: 9006460905078	GS1-128: 9006460905078	35 d	21 d	Schrumpf	E2	36 Stück	4	7
1VE (3 Stück)	507	21 (b) x 5 (h) x 17 (t)	3 Block	e 1,5 kg	EAN 13: 9006460905079	GS1-128(VE): 9006460905079	35 d	21 d	Schrumpf	E2	12 VE	4	7
1 Stk.	657	10 (b) x 6 (h) x 19 (t)	1 Block	e 1.0 kg	EAN 13: 9006460906570	GS1-128: 9006460906570	35 d	21 d	vac	E2	19 Stück	4	7

Nährwertabelle <sup>1</sup>	
Brennwert (kJ / kcal):	973 / 235
Fett (g/100g):	19
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	9,2
Kohlenhydrate (g/100g):	1,7
davon Zucker (g/100g):	0,8
Eiweiß (g/100g):	14
Salz (g/100g):	1,9

Zutaten / QUID-Kennzeichnung
Zutaten: 66% Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, 9% Paprika, 7% EMMENTALER, unjodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Gewürze, Kräuter, Dextrose, Zucker, Würze, 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

Sensorische Anforderungen	Grenzwert
<b>Sens. Anforderungen</b>	
Beschaffenheit Aussen	Leberkäse mit brauner Kruste
Beschaffenheit Innen	Schnittbild mit kleinen Luftsinschlüssen, mit Käseinslage und Parprikastreifen
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 Produktkette (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 = Vakuumbutel; schrumpf = Schrumpfbeutel; aroma = Unter Schutzatmosphäre verpackt) entsprechen dem österreichischen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), und den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union. Die Verpackung entsprechen laut 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.