

**Produktdatenblatt Pute 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. 424, 464, 524  
 Sachbezeichnung: Pute Käse Leberkäse



**Beschreibung / Qualitätsmerkmale:** Mit herzhaftem Emmentaler (13%), 59% Fleischanteil aus frischem Putenfleisch, 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. (524), ca. 2 Std. (424, 464) - je nach Gerätetyp  
 - Anschnittfläche kann mit LK-Folie abgedeckt werden  
 - kleine Mengen einwärmen, max. 3 Stunden warmhalten  
 - Feuchtigkeit (Beschwadung) im Gerät sicherstellen



Symbolfoto<sup>1</sup>

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

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.	424	9,5 (b) x 11 (h) x 21 (t)	1 Block	e 1,8 kg	EAN 13:	9006460904248	35 d	21 d	vac	E2	7 Stück	4	7
					GS1-128	9006460904248							
1 Stk.	464	9,5 (b) x 11 (h) x 21 (t)	1 Block	ca. 1,8 kg	EAN 13:	2700464GGGGP	35 d	21 d	vac	E2	7 Stück	4	7
					GS1-128	99006460904647							
1 Stk.	524	6,5 (b) x 5 (h) x 18 (t)	1 Block	e 500 g	EAN 13:	9006460905245	35 d	21 d	vac	E2	30 Stück	4	7
					GS1-128	9006460905245							

Nährwertabelle <sup>3</sup>	
Brennwert (kJ / kcal):	1078 / 260
Fett (g/100g):	22
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	8,0
Kohlenhydrate (g/100g):	0,6
davon Zucker (g/100g):	0,6
Eiweiß (g/100g):	16
Salz (g/100g):	2,1

Zutaten / QUID-Kennzeichnung <sup>5</sup>	
Zutaten: 59% Putenfleisch, Trinkwasser, 13% EMMENTALER, Pflanzenfett (Sonnenblumenöl, Palmöl), unjodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Gewürze, Stabilisator: E450, Liebstöckelwurzel, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E300, Aromen. Österreichisches Rezept - enthält keine Leber!	

Mikrobiologische Anforderungen	Grenzwert (KbE/g)	Sperrwert (KbE/g)
Gesamkeimzahl	50.000	--
Clostridium perfringens	100	1.000
Enterobakteria	100	1.000
E-Coli	10	100
Hefen	10.000	--
Staphylokokken	10	100
Listeria monocytogenes	--	100
Milchsäurebakterien	50.000	--
Salmonella	--	n.n. in 25g

Sensorische Anforderungen	
Sens. Anforderungen	Grenzwert
Beschaffenheit Aussen	Leberkäse mit brauner Kruste
Beschaffenheit Innen	Schnittbild mit kleinen Luftpinschlüssen und einer Käseeinlage
Brät	Farbe rötlich
Konsistenz	schnitffest
Geruch	rein, entsprechend
Geschmack	rein, entsprechend

Quelle: DGHM "Stückware"

**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.

**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, 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 = Schrumpfbutel; 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 der österreichischen Nährwertkennzeichnungsverordnung (NWKV) sowie den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union, und sind von entsprechenden akkreditierten Prüflabors untersucht worden.

**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.