

PRODUKTSPEZIFIKATION

Allgemein

Artikel Bezeichnung:	Trad. Beinschinken 100g		
Produktgruppe:	SCHINKEN- U. SELCHPR. GESLICED		
EAN-13:	900145502509 0		
EAN-128:	900145512509 7		
Artikelnummer Lieferant:	2509		
Auszeichnungsart:	egalisiert		
Nettofüllgewicht:	100g / Tara: 12,000g		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	6 / 0		
Aufmachung:	gefaltet		
Art der Packung:	aroma		
Maße der Packung LxBxH in cm:	22,0 x 12,7 x 2,0		
Packungen/Einheit:	5	/ Maße LxBxH in cm:	22,0 x 12,7 x 10,0
Packungen/Kiste	60	/ Maße LxBxH in cm:	40,0 x 60,0 x 20,0
Kisten /Lage:	4	/ Lagen pro Palette:	8
Zolltarifnummer:	160241109130		

Lieferantendaten / Herstellerdaten / Produktionsstätte

Firmenbezeichnung:	Fleischwaren Berger Ges.m.b.H & CO KG		
Adresse:	Koglerstraße 8, 3443 Sieghartskirchen		
Ansprechpartner QWE:	Hr. Ing. Markus Madner		
Telefonnummer/e-mail:	+43 2274 6081 248 / markus.madner@berger-schinken.at		
Ansprechpartner Verkauf:	Fr. Mag. Gaby Kritsch		
Telefonnummer:	+43 2274 6081 182 / verkauf@berger-schinken.at		



Lager- u. Transportbedingungen / Konservierungsmethode / Schutzbegasung / Verpackung

Lager & Transportbedingungen: Gekühlt lagern bei: +2°C bis +6°C Ungeöffnet mindestens ... siehe Aufdruck
 Konservierungsmethode: Natriumnitrit, erhitzt, Schutzatmosphäre

Schutzbegasung:	ca. 30% CO2 ca. 70% N2
Verpackung:	, OF420 BeinSchinken100g UF423 Ecoterm SV 350,

MHD / Rückverfolgbarkeit / Entschlüsselung von Chargencode

MHD ab Produktion:	17 Tage
Restlaufzeit:	16 Tage
Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch:	MHD
Entschlüsselung von Chargencode:	das MHD liefert die entsprechende Chargenrückverfolgung

Spezifisch

	Durchschn. Nährwerte pro 100g	pro Portion (= 50 g)	% der RM pro 50g
Brennwert kJ	573	287	3
Brennwert kcal	137	68	3
Fett g	6,0	3,0	4
davon gesättigte Fettsäuren g	2,5	1,3	6
Kohlenhydrate	1,2	0,6	< 1
davon Zucker	1,2	0,6	< 1
Eiweiss	19	9,5	19
Salz	2,0	1,0	17

Allergene: -

Intoleranzen: Histamin, Glucose



Fleischwaren Berger GesmbH & Co KG

3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8

Telefon: 02274/6081

Fax: 02274/6081-146

e-mail: office@berger-schinken.at

Internet: www.berger-schinken.at

ATU41161602



PRODUKTSPEZIFIKATION

Zutaten: TRADITIONS BEIN-SCHINKEN
Beinschinken gekocht und geräuchert

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Maltodextrin, Dextrose, Stabilisatoren: Diphosphate, Triphosphate; Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Nach dem Öffnen zum unmittelbaren Verzehr bestimmt.

Nr.01
Der Klassische

Herkunftsland: in Österreich hergestellt
Österreich Kennzeichnung: 100% Österreich

Auslobung lt. Etikett: gluten- und laktosefrei ohne Zusatz von Geschmacksverstärker

Geschmack: arteigen

Chemische Parameter:	Zielwerte	Codex
Eiweiss	19,0	
Kohlenhydrate	1,2	
Fett	6,0	-
Ballaststoffe	1,0	
Salz	2,0	
Kollagenwert		10,0
Kollagenfreies Eiweiß %		-
Wasser: Gesamteiweiß		4,0
Fett: Gesamteiweiß		-
Wasser+Fett: Gesamteiweiß		-
pflanzliche Stärke als Kartoffelstärke %		-
sichtbare Muskelfleischeinlage Vol%		-
sichtbares Fettgewebe Vol%		-

Bank: Raiffeisenbank Tulln, BLZ 32880, Konto 2401016, IBAN: AT313288 000002401016, BIC: RLNWATW1880. FN 152245 s, Landesgericht St. Pölten, DVR: 0801895, ARA-Lizenznr.: 1460, ean-a BN 9001455000004, EU-Nummer: AT 30533 EG, Pers. haft. Gesellschafter: Fleischwaren Berger GesmbH, 3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8, FN 134869 m, Landesgericht St. Pölten. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Reklamationen nur bei Warenübernahme. Bei Beanstandungen durch die Lebensmittelbehörde ist eine Gegenprobe unbedingt erforderlich. Bei Zielüberschreitung bankübliche Verzugszinsen. Erfüllungsort und Gerichtsstand St. Pölten.

Vorliegendes Fleisch stammt von tauglich befundenen Tieren und wurde gemäß den Bestimmungen der Fleisch-Hygiene-Verordnung gewonnen, bearbeitet, gelagert und transportiert. Das frische sowie das tiefgekühlte Fleisch enthält keine Rückstände in Mengen, welche die zulässigen Höchstmengen überschreiten und keine verbotenen Rückstände. BIO-Kontrollnummer für Bio-Artikel - abgesichert über "sus" ®: AT-BIO-301



Fleischwaren Berger GesmbH & Co KG

3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8

Telefon: 02274/6081

Fax: 02274/6081-146

e-mail: office@berger-schinken.at

Internet: www.berger-schinken.at

ATU41161602



PRODUKTSPEZIFIKATION

Mikrobiologische Grenzwerte Ende MHD:

Aer. mes. Gesamtkeimzahl:	max. 5000000 KbE/g
Enterobacteriaceae:	max. 10000 KbE/g
Clostridium perfringens:	max. 1000 KbE/g
Pseudomonaden:	max. 10000 KbE/g
Coliforme:	max. 100 KbE/g
E. coli:	max. 100 KbE/g
Enterococcus spp.:	max. 100 KbE/g
Koagulasepositive Staphylokokken:	max. 100 KbE/g
Lactobacillus spp:	max. 5000000 KbE/g
Hefen:	max. 10000 KbE/g
Schimmel:	max. 10000 KbE/g
Listeria monocytogenes:	max. 100 KbE/g
EHEC:	nicht nachweisbar in 25g
Salmonellen:	nicht nachweisbar in 25g

Die Angaben über mikrob. und chemische Parameter beruhen auf mikrob. und chemischen Untersuchungen lt. Probenplan

Zertifikate / Genusstauglichkeitskennzeichen

IFS Version 7: Gültig bis 26.03.2023

Biozertifikat Austria -

BIO Garantie: Gültig bis 31.01.2024

Genusstauglichkeitszeichen: AT-30533-EG

GVO-Erklärung: gem. Verordn. 1829 u. 1830/2003 sowie Richtlinie 2001/18/EG

Datum: 27.02.2023

Unterschrift: _____

Diese Spezifikation ersetzt alle vorangegangenen Versionen.

Dieses Dokument wurde EDV-mäßig erfasst und ist ohne Stempel und Unterschrift gültig.

Bank: Raiffeisenbank Tulln, BLZ 32880, Konto 2401016, IBAN: AT313288 000002401016, BIC: RLNWATW1880. FN 152245 s, Landesgericht St. Pölten, DVR: 0801895, ARA-Lizenznr.: 1460, ean-a BN 9001455000004, EU-Nummer: AT 30533 EG, Pers. haft. Gesellschafter: Fleischwaren Berger GesmbH, 3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8, FN 134869 m, Landesgericht St. Pölten. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Reklamationen nur bei Warenübernahme. Bei Beanstandungen durch die Lebensmittelbehörde ist eine Gegenprobe unbedingt erforderlich. Bei Zielüberschreitung bankübliche Verzugszinsen. Erfüllungsort und Gerichtsstand St. Pölten.

Vorliegendes Fleisch stammt von tauglich befundenen Tieren und wurde gemäß den Bestimmungen der Fleisch-Hygiene-Verordnung gewonnen, bearbeitet, gelagert und transportiert. Das frische sowie das tiefgekühlte Fleisch enthält keine Rückstände in Mengen, welche die zulässigen Höchstmengen überschreiten und keine verbotenen Rückstände. BIO-Kontrollnummer für Bio-Artikel - abgesichert über "sus" ®: AT-BIO-301