

Produktdatenblatt Schweinsbraten

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.: 969
 Sachbezeichnung: Schweinsbraten
 geschnitten, 300 g

Beschreibung / Qualitätsmerkmale: Essfertiges Schweinekarree, fein gewürzt, glutenfrei, laktosefrei, ohne Geschmacksverstärker.

Zubereitungsempfehlung: **Kalte Jause**
 - dünn geschnitten im Gebäck

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

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.	969	13 (b) x 4 (h) x 22 (t)	1 Pkg.	e 300 g	EAN 13:	9006460909694	20 d	10 d	Aroma	E2	24 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460909694							

Nährwertabelle ¹	
Brennwert (kJ / kcal):	517 / 123
Fett (g/100g):	3,5
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	1,2
Kohlenhydrate (g/100g):	< 0,5
davon Zucker (g/100g):	< 0,5
Eiweiß (g/100g):	23
Salz (g/100g):	1,3

Zutaten / QUID-Kennzeichnung
Zutaten: 97% Schweinefleisch, Speisesalz unjodiert, Gewürze, Gewürzextrakte. Kann Spuren von Milcheiweiß enthalten! Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Mikrobiologische Grenzwerte		
	m (KbE/g)	M (KbE/g)
Gesamkeimzahl	5.000.000	50.000.000
Enterobacteriaceae	1.000	10.000
E-Coli	10	100
Milchsäurebakterien	5.000.000	50.000.000
Salmonella	----	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes	----	n.n. in 25 g

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 = 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.

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.