



Produktdatenblatt Rinder 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. 458, 428, 558, 659
Sachbezeichnung: Rinder Leberkäse

Beschreibung / Qualitätsmerkmale: Der leichte Genuss, 55% Fleischanteil aus frischem Rindfleisch, 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. (558), ca, 1,5 Std. (659) ca. 2 Std. (458, 428) - je nach Gerätetyp
- Anschnittfläche kann mit LK-Folie abgedeckt werden
- kleine Mengen einwärmen, max. 3 Stunden warmhalten
- Feuchtigkeit (Beschwädung) im Gerät sicherstellen

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



Symbolfoto¹

Menge	Art.-Nr.	Produktabmessungen in cm ca.	Format	Gewicht	EAN	MHD	RLZ	Art der Verpackung ³	Gebinde	Gebinde - inhalt	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette
1 Stk.	458	10 (b) x 6 (h) x 19 (t)	1 Block	ca. 1,8 kg	EAN 13: 2700458GGGGP GS1-128: 99006460904583	30 d	21 d	vac	E2	7	4	7
1 Stk.	428	10 (b) x 6 (h) x 19 (t)	1 Block	e 1,8 kg	EAN 13: 9006460904286 GS1-128: 9006460904286	30 d	21 d	vac	E2	7	4	7
1 Stk.	558	6,5 (b) x 5 (h) x 18 (t)	1 Block	e 500 g	EAN 13: 9006460905580 GS1-128: 9006460905580	30 d	21 d	Schrumpf	E2	30	4	7
1 Stk.	659	10 (b) x 6 (h) x 19 (t)	1 Block	e 1,0 kg	EAN 13: 9006460906594 GS1-128: 9006460906594	30 d	21 d	vac	E2	19	4	7

Nährwertabelle ²	
Brennwert (kJ / kcal):	822 / 198
Fett (g/100g):	16
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	4,8
Kohlenhydrate (g/100g):	1,0
davon Zucker (g/100g):	0,5
Eiweiß (g/100g):	13
Salz (g/100g):	2,1

Zutaten / QUID-Kennzeichnung
55% Rindfleisch, Trinkwasser, Pflanzenfett (Sonnenblumenöl, Palmöl), unjodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Gewürze, Liebstöckelwurzel, Stabilisator: E450, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E300, Aromen. Kann Spuren von Milcheiweiß enthalten. 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

*Quelle: AMA Richtwerte

Sensorische Merkmale	
Sens. Anforderungen	Grenzwert
Beschaffenheit Aussen	Leberkäse mit brauner Kruste
Beschaffenheit Innen	Schnittbild mit kleinen Luftsinschlüssen
Brät	Farbe rötlich
Konsistenz	schnittfest
Geruch	rein, entsprechend
Geschmack	rein, entsprechend

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

¹Symbolfoto: Alle Artikel-Bilder sind als "Abbildung ähnlich" bzw. "Symbolfoto" zu verstehen und unverbindlich.

²Art der Verpackung: Die verwendeten Verpackungsmaterialien (vac = Vakuumbeutel; 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 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.